Ročník XXXIII (1956—57) Číslo 5.—7.

ČASOPIS ČS. HOUBAŘŮ

Mykologický sborník

ODBORNÝ LIST ČS. MYKOLOGICKÉ SPOLEČNOSTI V PRAZE
ACTA SOCIETATIS MYCOLOGICAE ČECHOSLOVENICAE

Ryzec — syrovinka — Lactarius volemus Fries. Výtečná jedlá houba, jeden z nejlepších ryzců. Opečený, je známou pochoutkou. Foto: Archiv MSb.
Молочай — Lactarius volemus Fr. Превосходный съедобный гриб, один из лучших млечников. Подраженный — лакомство. Снимок архива МСб.

vydává Československá mykologická společnost za redakce RNDr Jiřího Hlaváčka, RNDr Miroava Pulcharta, Vlastimila Kedyka, Ing. Miroslava Smotlachy a Dr Roberta Vávry za pomoci kruhu spolupracovníků.

COMMONWEALTH
31 JAN 1961

Obsah sešitu čís. 5—7.

a) **Články ze systematické a všeobecné mykologie.** Od str. 65 do str. 76.

Dr Jiří Hlaváček: Houby a vitaminy. Str. 65. Konstantin Balabanov (Sofia): Selské hospodářství a houbařství v Bulharsku. Str. 66. Josef Urban: Světélkování hlívy olivové. Str. 68. Ladislav Plachý: Bříza a křemenáč. Str. 70. Obr. 19. František Hradil: Srostlice velkých hub. Str. 70. Obr. 20, 21, 22. V. Kedyk-Dr F. Smotlacha: B. P. Vasilkov: Jedlé a jedovaté houby (recense). Str. 72.

b) **Výzkum a pozorování hub, rostoucích v ČSR.** Od str. 76 do str. 83.

Jar. Podobský: Čarovné kruhy plžatky zardělé. Str. 76. Ondřej Ledvina: Něco o háji ďáblickém. Str. 76. Dr R. Kuthan: Roku 1955 jsem prozkoumal hřbitov v Ďáblicích. Str. 77. Ph Mr. K. Voneš: Vzácnější sběry hub na Jihlavsku. Str. 77. A. Otáhal: Moje čirůvky na Ostravsku. Str. 79. Obr. 23. Václav Novák: Hydnum coralloides Scop. Str. 80. Jos. Perútka: Žampion jedlý či pochvatý. Str. 81. Jos. Kozlík: Obrovité houby. Str. 81. Jan Vosol: Pozdní sběr na pile. Str. 82. Mir. Kohout: Hřib satanovitý. Str. 82.

c) **Houby a jejich využití.** Od str. 83 do str. 93.

Dr Smotlacha: Pěstování hub (pokračování). Str. 83—88. Prof. Dr Ed. Baudyš: Poznámka o léčení houbami. Ing. M. Smotlacha: Houby, jež Smotlacha zjistil před 56 lety na královéhradeckém trhu. Fr. Jirásek: Z mé houbařské praxe. Dr B. Rejha: Konservování hub. Boh. Matas: Příspěvek k úpravě hub. Jan Bulíř: Ryzec peprný. Obr. 24. B. Kahler: Knedlíčky do polévky. — Karbanátky. V. Melzer: Houbový guláš. V. Melzer: Houby na paprice. Dr F. Smotlacha: Hlívu ústřičnou. Vladimír Krabovský: Staré francouzské žampion. recepty.

d) **Houby škodlivé a jedovaté.** Od str. 93 do str. 105.

Igor Fábry: O jedovatých houbách. Str. 93—97. MUDr Vladimír Píša: Zkušenosti se šupinovkou kostrbatou. Obr. 25. Vlastimil Bartoš: Zvonovka jarní. Dr Josef Pecánek: Ještě k pachu hub, zejména prudce jedovatých. Adam Kaleta: Jedovaté houby na Těšínsku. MUDr Jaroslav Wurm: Požívatelnost ohřívaných hub. L. M. Růžička: Nejedovatost muchomůrky citronové. B. Kahler: Úrodný rok na muchomůrku zelenou. Ladislav Pilný: Hlásím otravy. MUDr Jaroslav Wurm: Vojkovice. Adam Kaleta: Jaké houby na Těšínsku hlavně sbírají. František Jiránek: Hřib hořký. Obr. 26.

e) **Různé.** Od str. 105 do str. 111.

Antonín Špaček: Zpověď 50letého houbaře. Spytihněv Krejčí: Něco o kotrči kadeřavé. Bronislav Hlůza: Houby a kalendář. Dr R. Vávra: Ještě vůně hub. Obr. 27. Br. Polák: Ještě k růstu hub. Prof. Ed. Baudyš: Jak se houbař spálí, když houbičky chválí. J. Jarmiš: Jedna brigádnicko-houbařská. Inocenc Cejpek: O jedlých topinamburech. Obr. 28.

f) **Spolkové zprávy.** Od str. 111 do str. 112.

Zpráva redakce a výboru Čs. mykol. společnosti. Dr R. Vávra oslavil 80 let. Úmrtí. Z činnosti ČMS. — Výstava hub. — Vinohradská odbočka. — Houbařské kroužky. — Výstavky ve skřínkách.

a) Články ze systematické a všeobecné mykologie.

Dr Jiří Hlaváček:

Houby a vitaminy.

Д-р Иржи Главачек: **Грибы и витамины.**

Houby potřebují vitaminy ke zdárnému vývoji, podobně jako zelené rostliny a živočichové. Počínaje Wildiersem (1901), četní badatelé dokázali v minulé polovině tohoto století nezbytnost vitaminů v životě hub. Tito badatelé zjistili, že houby pěstované v umělém prostředí synthetických živných roztoků, nerostly buď vůbec nebo rostly jen pomalu a nepravidelně. Ukázalo se, že jim chybí určité látky, jež byly zprvu označeny jako látky »bios«, později pak jako růstové faktory či vitaminy.

Vitaminy jsou organické sloučeniny se specifickým fysiologickým účinkem, účinné i v nepatrných množstvích. Jejich působení záleží především v katalytických, povzbudivých účincích na látkovou výměnu houbových buněk. Vitaminy plní řadu důležitých biochemických funkcí v buněčném životě. Mnohé z nich jsou aktivními skupinami enzymů a účastní se tak tkáňového dýchání a proměn kyseliny fosforečné, methylových a aminových skupin a jiných pro život důležitých látek v houbových buňkách. Jiné jsou součástmi enzymů, jimiž houby přetvářejí své prostředí, aby z něho mohly čerpat živné látky. Další pak hrají významnou úlohu při tvorbě bílkovin, zejména jaderných, jež mají prvořadý význam pro život hub a pro zachovávání jejich druhových zvláštností. Vliv vitaminů se projevuje při regulaci dýchání a vzrůstu hub a má rovněž nemalý význam pro jejich rozmnožování.

Vitaminy jsou tedy úzce spjaty skoro se všemi fysiologickými pochody, jež se odehrávají v houbových buňkách. Za nedostatku vitaminů dochází k narušení enzymatických pochodů v houbových buňkách, k poruchám ve výměně látkové a v důsledku toho k zastavení růstu a nemožnosti rozmnožování.

Chemická struktura houbových vitaminů je velmi rozmanitá; mnohé z nich patří do komplexu tak zv. »B« vitaminu, jenž hraje významnou úlohu i v životních pochodech člověka. Hlavní vitaminy důležité pro růst a vývoj hub jsou: Thiamin (vitamin B_1), riboflavin nebo laktoflavin (vitamin B_2), kyselina pantothenová (vitamin B_3), pyridoxin (vitamin B_6), biotin (vitamin B_7), inosit (vitamin B_8), kyselina listová (vitamin B_9), kyselina p-aminobenzoová (vitamin H), a kyselina nikotinová (vitamin PP).

Většina hub však nepotřebuje všechny tyto vitaminy k uskutečnění svých životních funkcí. Stačí jim z nich jen některé. Různé druhy hub mají různé nároky na vitaminy. Ze směsi vitaminů si vybírají (dle potřeby) jen některé, jiné ponechávají bez povšimnutí. Tak na příklad houba Phycomyces blakesleeanus Bgf. podle Schopfera (1936) potřebuje především thiamin. Stejně tak Nectria coccinea Fr., Sclerotinia cinerea Pers., Polyporus adustus Fr., Polyporus abietinus Fr., a Fomes pinicola Gill; (Kögl a Fries 1937), Schizophyllum comune Fr. a Leucocoprinus luteus (With.) Pat. (Robbins a Kavanaugh 1938), a Stereum frustulosum Fr. (Nöecker a Reed 1943). Podle Marzynskiho (1943) zvyšuje přídavek thiaminu růst mycelia Collybia velutipes Curt. o 400 %. Burkholder (1943—1944) zjistil, že 114 rozličných kultur kvasinek (druhů a variet) potřebuje k svému vývoji biotin, 48 kultur thiamin, 44 kultur pantothenovou kyselinu, 19 kultur inosit, 19 kultur nikotinovou kyselinu a 19 kultur pyridoxin. Ani jediná kultura kvasinek nevyžadovala riboflavin. Podle Kögl a Friese (1937) nemohou Nematospora gossypii — a Sordaria fimicola Rob. růsti na půdách bez biotinu. Některé druhy rodu Ceratostomella se nemohou obejíti bez pyridoxinu.

Většinou však houby potřebují současně více vitaminů, i když v různém složení a různých vzájemných poměrech, jak to odpovídá jejich druhovým zvláštnostem. Tak na příklad Sclerotinia camelliae — vyžaduje k optimálnímu vývoji thiamin, biotin a inosit. Pleurage curvicola —, Chaetomium convolutum —, Ophiobolus graminis Sacc. a Lambertella pruni — nemohou se vyvíjeti bez thiaminu a miotinu. Podle

Cantina (1948) vyžaduje Blastocladia pringsheimii — kyselinu nikotinovou, thiamin a biotin. Robbins a Ma (1942) uvádějí, že Ceratostomella ips — potřebuje k normálnímu vývoji thiamin, biotin a pyridoxin. Kvasinky Saccharomyces macedoniensis — vyžadují thiamin, biotin, pantothenovou a nikotinovou kyselinu; S. ludwigii a Kloeckera brevis potřebovaly thiamin, biotin, inozit, pyridoxin, nikotinovou a pantothenovou kyselinu (Burkholder 1944). Kögl a Fries (1937) zjistili, že Nematospora Gossypii — a Lophodermium pinastri Chev. vyžadují biotin a inositol.

Některé druhy hub se mohou normálně vyvíjeti a růst i na půdách, jež neobsahují vitaminy (na př. Aspergillus niger), zatím co ostatní houby na takové půdě nemohou růsti. Přidáme-li však k této půdě filtrát kultury Aspergillus niger, mohou na takto »vylepšené« půdě růsti i ty druhy, jež dříve na ní růsti nemohly. Tato okolnost je důkazem, že některé druhy hub si dovedou vyrobiti vitaminy, jež potřebují k svému životu. Schopfer (1943) navrhl označiti tyto druhy jako autotrofní v nárocích na vitaminy. Ostatní druhy hub pak označuje za heterotrofní v této vlastnosti. Ke skupině první (autotrofním) patří na př.: Cercospora beticola Sacc., Chaetomium globosum —, Cordyceps militaris Link., Glomerella cingulata Ston., Rhizopus nigricans Fhreub., Sclerotinia sclerotiorum De By, Septoria nodorum Berk., většina druhů r. Aspergillus a Penicillium atd. Robbins a Kavanaugh (1938) dokázali, že některé druhy hub jsou schopny synthetisovat thiamin tak, že jej skládají z pyrimidinu a thiazolu, jež si oba uměle připravují, (na př. Fussarium niveum Ces., Rhizopus suinus); druhé mají schopnost připravit si thiamin, mají-li v půdě buď pyrimidin nebo thiazol (na př. Pythiomorfa gonopodioides — Mucor Ramanianus —), třetí konečně musí dostati hotový thiamin. Podobně dovedou houby synthetisovati i ostatní vitaminy.

Z tohoto důvodu projevuje se u různých hub potřeba vitaminů různě silně. Robbins a Kavanaugh (1942) rozlišují u hub úplnou (absolutní) a částečnou (fakultativní) potřebu vitaminů. Stupeň nezbytnosti (potřeby) některého vitaminu pro určitý druh hub je odvislý od schopnosti tohoto druhu vyráběti si tento vitamin v příslušných podmínkách prostředí. Tak na př. Phycomyces blakesleanus Bgf. nebo Ceratostomella fimbriata — si vůbec nedovedou vyrábět thiamin; jejich potřeba tohoto vitaminu je absolutní. V jiných případech však schopnost vlastní výroby vitaminů je odvislá od podmínek pěstování a závisí na koncentraci solí v živném roztoku (Pythium Butlerii —), teplotě (Sclerotinia camelliae —) nebo kyselosti (Sordaria fimicola Rob.). Za vhodných podmínek tyto druhy si mohou vyrobiti potřebné vitaminy, za nevhodných nikoli. Jejich potřebu vitaminů dlužno považovati za částečnou.

Použitá literatura: Dále citované práce obsahují podrobné soupisy původních prací o tomto thematu.

Hawker L (1950 Physiology of Fungi. London.
Lilly a Barnett (1951) Physiology of the Fungi. New York.
Schopfer W. H. (1943) Plants a. Vitamins. Chronica Botanica.
Wolf a. Wolf (1949) The Fungi. New York.

Резюме: Д-р прир. наук Иржи Главачек дает в своей статье сжатый выбор изучения витаминов в грибах за последних 25 лет.

Konstantin Balabanov (Sofia):

Selské hospodářství a houbařství v Bulharsku.

Константин Балабанов (София): **Сельское хозяйство и сбер грибов в Болгарии.**

Naše lesní a polní houby jsou chutnou a kořennou potravou, kterou lze zvýšit denní a přídavkové dávky potravinové pracujících rodin v zemědělství a obyvatelstva podhorských neúrodných krajů. Naše kvalitní houby: hřiby — Boletus edulis a muchomůrky císařské — Amanita caesarea, dobře připravené, na př. sušené, solené nebo nakládané v marinádě, lze exportovat ve velkém

množství do ciziny, ale jen s podmínkou, že jejich kvalita bude zaručena příslušným směrodatným ústavem.

Sklizeň hubného bohatství lze u nás zvýšit též umělým pěstováním hub (jaro, podzim, zima) v našich zemědělských družstvech, která mají příznivé podmínky pro jich pěstování. Úspěšné pokusy s umělým pěstováním hub byly provedeny r. 1952 za vědecké a laboratorní pomoci Botanického ústavu při Bulharské akademii věd. Pokusy byly uskutečněny v botanické zahradě a výtěžek činil 6 kg hub žampionů Ag. hortensis Sch. z 1 m² pařeništní plochy.

Umělé pěstování hub provádějí v Sofii i v jiných městech soukromí pěstitelé a zahradníci, ale v malém měřítku a s nevalnými výsledky, protože schází vědecká a laboratorní pomoc. Hojnost koňského a hovězího hnoje v našich dobytkářských a rolnických hospodářstvích a dále odpadky potravinářského a konservárenského průmyslu, obsahující rostlinné bílkoviny, jsou vhodným vegetačním prostředím, ve kterém lze uměle pěstovat velká množství žampionů.

Ale velká hojnost hnoje nezaručuje vždy úspěšné vypěstování hub a je nutno místní vypěstování 100% množství houbových zárodků (mycelia), které poskytuje zaručené výsledky. Naše bohatá horká zřídla (40—80° C) mohou poskytnout teplo na vytápění skleníků, v nichž se pěstuje raná zelenina (červená rajská jablíčka, okurky a j.) a tam lze v zimě pěstovat i pečárky. Jako vzor nám může sloužit skleníkový kombinát Marfino u Moskvy, kde je víc než 2000 m² plochy pod skleníky. Každý rok dostávají Moskvané z těchto skleníků výborné čerstvé houby pro spotřebu. Tento kombinát pěstuje též hubné zárodky (mycel), které se posílají do všech krajů Sovětského svazu jako zásevný materiál k pěstování hub umělým způsobem. Zabývají se tam mičurinskou methodou pěstování nového druhu pečárky Ag. bisporus Lge pro hromadné rozšíření jako zahradní kultura ve volném.

K úspěšnému využití našeho bohatství hub je nutno založit jednu mykologickou laboratoř při ústavu pro pěstování rostlin anebo při zemědělském výzkumném ústavu a tato laboratoř by prováděla výzkumnou a kontrolní práci. Současně mají být vytvořeny sběratelské a zpracovávatelské stanice hub, a to blíže závodu chladírenského a konservárenského průmyslu, aby se tam mohly sbírat a zpracovávat zásoby produktů z hub. Mají se organisovat akce pro sběr našich lesních a polních hub a k tomu se mají předem vyškolit kádry odborníků a osob, které budou odpovědné za kvalitu práce.

Za deštivých let se počítá naše bohatství hub na 4—5,000.000 kg (čtyři až pět milionů kg) a toto bohatství zůstává nevyužito, protože nebyla ještě vytvořena patřičná organisace pro sběr a pro konservování, aby mohla tyto lesní houby vysbírat a zpracovat. V severní, západní a střední oblasti SSSR a též v západní Sibiři existují zvláštní stanice pro sběr a zpracování hub sušením, zakvašováním v soli a nakládáním, takže tím je vytvořena jediná hromadná výroba a zaručena jakost houbových produktů. Pro splnění pětiletého plánu jsou houby důležitým přínosem, představují znamenitá jídla v hostincích a ve veřejných stravovnách a nahrazují částečně maso. Houby poskytují příjemné zaměstnání a stravu pro turisty, žactvo, dělnictvo, členstvo zemědělských družstev. Je tudíž také nutno vystavit barevné atlasy jedlých a otravných hub v lesních domovech, v turistických chatách, na nádražích v horských rayonech, aby se mohly názorně rozeznávat dvojice hub jedlých a nejedlých.

Jsme přesvědčeni, že naše národní vláda nám poskytne silnou pomoc a nedovolí, aby tak cenné národní bohatství zůstalo nevyužito. Nechť i v naší lidové republice zazní slova: »Milujte vědu o houbách, která dává radost a potěšení pracujícím uprostřed přírody!« Nechť se uskuteční slova předsedy Bulharské akademie věd, Todora Pavlova, který při zahájení výstavy »Naše houby« v Botanickém ústavu dne 6. 9. 1953 závěrem řekl:

»Nechť se toto naše národní bohatství stane lidovou potravou a produktem vývozním!«

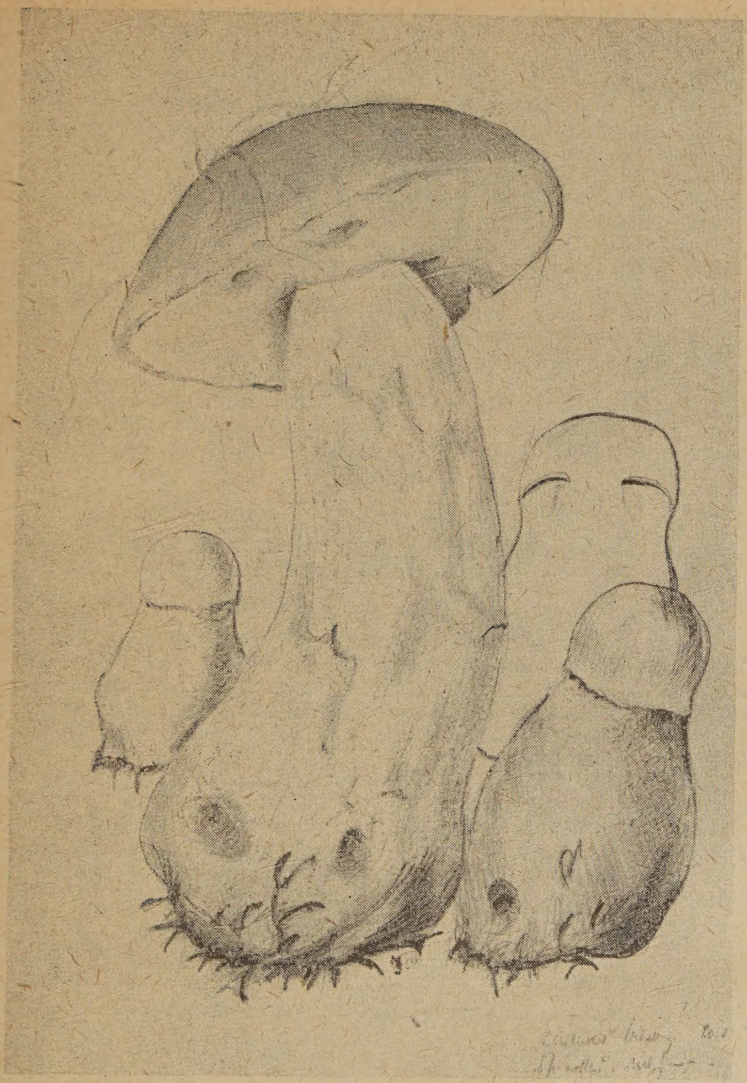
Josef Urban:

Světélkování hlívy olivové.

Иосиф Урбан: **Свечение вешенки маслинной.**

Dne 18. 9. 1943 jsem sbíral houby v okolí Žehuně, pro „Smotlachovu" výstavu hub v Praze. Bylo hodně hub, které jsem nasbíral. Mezi těmi vzácnými byla i hlíva olivová — Pleurotus olearius (D C). Našel jsem ji mladou, krásnou, byl jí celý trs. Rostla ze země v lese „Ohradě" blíze cesty, jež je nazývána „Rohlíčkův průklest". Rostla přímo ze země a nikoliv na stromě, nebo pařezu, jak je u hlív pravidlem. První můj dojem byl, že jsem nalezl trs velikých lišek, barvou podobných syrovince, nebo ryzci rezavému. Oproti lišce zdála se být zbarvena do oranžova. Tato krásná jasná barva mě zaujala a proto jsem si houbu řádně prohlédl. Poznal jsem, že je to hlíva a to pravděpodobně olivová. Oproti těm, které jsem viděl na přednáškách, byla barvy světlejší, jasnější, jen střed klobouku připomínal tuto houbu, a to proto, že houba byla mladá. Prohlédl jsem místo nálezu i její okolí zevrubněji, při čemž jsem nalezl ještě další dva trsy. Měl jsem celkem tři trsy této houby. Pečlivě jsem je uložil do koše a zkoumal ještě podrobněji místa nálezu. Hlívy rostly v místě, kde asi 1—2 cm pod povrchem země vedl kořen statné břízy v síle asi 40—50 cm. Kořen byl místy obnažen, neboť to bylo v místě staré cesty. Vzdálenost růstu hub od kmenu stromu byla asi 100 cm (první trs), 220 cm (druhý trs) a asi 300 cm (třetí trs). Největší byl trs prostřední. Po tomto zjištění pokračoval jsem ve sběru hub. Cestou jsem stále přemýšlel o této houbě a těšil se na přesné určení prof. Smotlachou. Ještě před odjezdem jsem doma houby znovu prohlédl, zda nejsou poškozené. Byl jsem překvapen, když jsem odkryl z koše papír, kterým jsem měl houby přikryté, že v místě, kde jsem měl hlívy uložené, slabě zazářilo. Na bližší zkoumání nezbylo již času, musel jsem k vlaku. Jen jsem tam vstoupil, poznal jsem mně známé koše prof. Smotlachy a i samého prof. Smotlachu. Vezl s sebou plno hub na pražskou výstavu z Hradce Králové. Radostné bylo naše shledání, neboť i já s prázdnem nejel. Vyprávěl jsem o svém nálezu a nastala vzájemná prohlídka hub. Při odkrývání mého koše objevilo se opět slabé zazáření, které pronikalo kolem hub, jíž byly na hlívách uloženy. Prof. Smotlacha potvrdil moje určení za správné. Ze své vlastní zkušenosti mně sdělil, že houba vadnutím trochu změní svou barvu. Tak se i stalo v mém případě a bylo to potvrzením, že sám tuto houbu dobře zná též ze své praxe. Cestou jsme se dohodli, že si část hlív p. prof. Smotlacha ponechá pro další studium. Že tato hlíva světélkuje, bylo jisté, neboť jsme to viděli. Byla-li houba úplně zakryta, nesvětélkovala, byla-li v šeru v místě, kam mělo přístup slabé světlo, bylo vidět slabé záření. Škoda, že jsem je měl zarovnány ostatními houbami, tak jak jsem je v lese nasbíral. Společná byla naše cesta až na výstavu. Při vyndavání hub uviděl jsem opět ono světélkování. Zavolal jsem prof. Smotlachu, světélkování však opět zmizelo. Byl veliký zájem mezi přítomnými, když spatřili, kolik hlív vezu. Jeden chtěl hlívu na fotografování, druhý na kreslení, třetí na studování a tak podobně. Jeden tento trs dostal do ruky též dr. Herink, který ono světélkování mně potvrdil, byl na ně mnou upozorněn a také postupoval dle mých rad. (Píše o tom kuse a neúplně v České mykologii). Bylo mi líto prof. Smotlachy, jenž měl o tuto houbu veliký zájem a chtěl ji prostudovat a na konec, aby uspokojil žádostivé zájemce, rozdal vše a jen tak tak, že si zachránil alespoň jeden kus pro svoji výstavu. V této chvíli poznal jsem prof. Smotlachu dokonaleji. Ač sám byl této houby žádostiv, odepřel si ji a podělil ostatní.

Týden na to jel jsem opět na houby do Žehuně a spěchal na místo, kde jsem posledně sbíral hlívy. Přišel jsem tam v době, kdy se již šeřilo. Bylo to večer.



Obr. 19. Křemenáč březový — Leccinum rufescens (Secr.) — (Boletus versipelis s. Sm.). Plodnice byly nakresleny Ing. Smotlachou, podle nálezu ze dne 20. VII. 1954 ve Špindlerově mlýně ve smíšeném lese.

Slunce se ukrylo za obzor a měsíc svým světlem prokukoval a nastoupil na jeho místo. Jaké bylo moje překvapení, když ze vzdálenosti asi 20 kroků uviděl jsem tři kopečky světélek. Asi tak, jako by tam svítily tři veliké světlušky. Nějak mě to nedalo a já sáhl po prostředním světélku. Ihned po doteku však zha-

sínalo, asi tak, jako by se ztrácelo do země a ty druhé taktéž (na ty jsem nesáhl, byly vzdálené asi 120 cm). Když jsem dával ruku pryč, světélka opět vystupovala ze země. Proto jsem tento zajímavý pokus opakoval ještě dvakrát. Ze zvědavosti hledal jsem, zda ještě někde jinde nespatřím opět světélko. Prohlédával jsem okolí. Na místě 80 metrů vzdáleném od prvního naleziště zahlédl jsem opět maličké světélko, jako by tam bylo asi 4—5 světlušek v jedné řadě. Byla to hlíva olivová. Vyrostla samotná z vrstvy asi 10 cm listí v těsné blízkosti lipového pařízku silného asi 8 cm pod jeho jedinou větévkou Byla však starší.

Příští rok našel jsem na onom prvém místě hlívy olivové. Pečlivě jsem je ukryl listním a trním. Když jsem tam večer přišel se podivat, zda budou opět světélkovat, nalezl jsme vše rozkopané, rozházené a houby zmizely. Odešel jsem roztrpčen. Na druhý den nalezl jsem hlívy rozšlapané, asi 100 m od původního místa přenesené Škoda!

Nyní do těchto lesů málokdy přicházím, nemohu ono místo dobře sledovat. Bříza je již vykácena, rád bych byl býval sledoval její pařez, ale nebylo to možné. Vzpomínám-li na svůj nejlepší houbařský zážitek, jest to právě tato houba a s ní i prof. Smotlacha a jeho mykologická zahrada v Hradci Kr., kde jsem s ním sbíral houby, i když jinde nerostly. Bude-li o to zájem, rád o tom napíši.

Ladislav Plachý:

Bříza a křemenáč II.

Ладислав Плахи: **Береза и осиновик.**

Když jsem si v lese ověřoval výzkumy Dr Smotlachy vzhledem k symbiose hub od r. 1939, byl mi nápadný výskyt křemenáče březového a jeho růst. Tato houba, resp. její život je tak srostlý se životem (vegetací) bříz, že během delší doby pozorovací musí to být nápadné. Průměrná vegetační doba břízy se rovná vegetační době křemenáče, že je to až překvapující. Potvrzuji plně Sm výzkum v tomto směru.

Žádné sebelepší meteorologické nebo místní klimatické podmínky, jak jsem uvedl, nepomohly, když vegetace břízy ještě nezačala, nebo již na podzim skončila. A je zajímavé, že ani při pařezu vykácené břízy (i když měl výhonky) tato houba neroste. Život této houby, zdá se, závisí na plné transpiraci vody od kořene k stromové koruně.

Fr. Hradil:

Srostlice velkých hub.

František Градиль: **Сростки шляпочных грибов.**

Srostlice hub zajímají mne dávno. Znám případy, kde much. šedá a katmanka tmavošedá nesly na svém klobouku přirostlé malé kloboučky. M. šedé, r. katmanky tmavošedé. R. 1954 (20. VII.) poslal jsem do ústavu (MÚ) Čs. myk. společnosti (ČMS) do Prahy hříčku, kde z plodnice většího hřibu vyrůstá hříbek malý, ale tak, že je tu ještě zachováno podhoubí i k tomuto malému hříbku, který je odkázán z většiny doplňkem výživy a vody na hřib velký, který jej nese.

Jak vznikají přerůzné srostlice velkých hub, lze vysvětlit na př. takto: Na podhoubí rostoucím v humuse lesní půdy zakládají se v různé výšce plodnice. Spodně zakořeněná a bujně rostoucí zabere hořejší na sebe. Ta přiroste a je obyčejně menší než její nositelka a pak i živitelka.

Obr. 20. Srostlice hřibu obecného — Boletus edulis Bull. ex Fr. — (Boletus bulbosus Schff.), nalezená s. Jiřím Hluštíkem, členem houbařského kroužku závodu Avia v Dobříšských lesích dne 28. VIII. 1955.

Vlastimil Kedyk a Dr Fr. Smotlacha:

B. P. Vasilkov. Jedlé a jedovaté houby středního pásma evropské části SSSR. Klíč k určování.

Vyd. Akademie věd SSSR — 1948. Str. 1—135. (Recense).

В. Кедык—Д-р Ф. Смотлаха: **Б. П. Васильков — Съедобные и ядовитые грибы. (Рецензия.)**

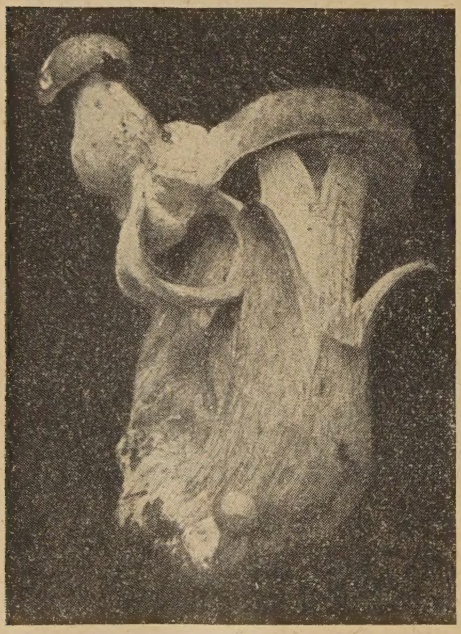
V č. 1/1956 Botaničesk. žurnalu Akademie věd SSSR byl uveřejněn článek V. Kedyka a Dr Fr. Smotlachy, jehož zkrácené české znění zde se souhlasem Bot. žurn. uveřejňujeme.

Zahraniční mykologové, zabývající se rozvojem soudobé praktické mykologie — sběru a využití hub — v SSSR, se nesnadno orientovali ve vědecko-populárních publikacích v ruském jazyce vzhledem k nejednotnosti ruských názvů hub v publikacích různých autorů.

Nedostatek spolehlivé pomůcky pro seznámení se s rozvojem praktické mykologie v SSSR se pociťoval i v Československu, kde během posledních deseti let stoupl značně zájem o sovětskou mykologii.

Vasilkovův klíč k určování hub je takovou pomůckou. Tato publikace představuje praktickou a přehlednou vědecko-populární příručku pro určení a rozlišení nejznámějších druhů jedlých a jedovatých velkých hub středního pásma evropského Ruska. Protože stejné houby rostou i v jiných částech SSSR, poskytuje tato publikace prakticky přehled nejznámějších hub v SSSR vůbec, pokud jde o houby, které mají praktický význam anebo jsou jedovaté.

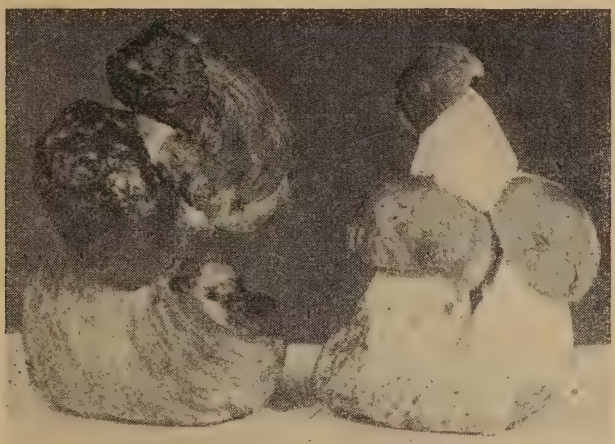
Kniha je velmi dobře vypravena a opatřena zdařilými ilustracemi G. V. Arkadjeva. Autor popisuje 154 druhů a odrůd jedlých hub, 6 jedovatých a 14 nejedlých hub.



Obr. 21. Jiná zajímavá srostlice hřibu obecného — Boletus edulis Bull. ex Fr. Některá léta dostává poradna naší společnosti řadu takovýchto srostlic, někdy podivuhodných tvarů.

Hlavní část knihy je věnována stručnému popisu hub, velmi dobře vystihujícímu jednotlivé druhy. Dále udává dobu růstu plodnic, podmínky výskytu a údaje o jedlosti a praktickém významu.

Podle autorova sdělení (v předmluvě) odpovídají ruské názvy hub nejvíce rozšířeným lidovým názvům a v případech, kde takové obecně známé názvy neexistovaly,



Obr. 22. Další srostlice tří hřibů — Boletus edulis Bull. ex Fr. Na našich výstavách budí srostlice hřibů vždy velkou pozornost návštěvníků. Vysvětlení vzniku těchto srostlic je stručně uvedeno v článku F. Hradila.

vytvořil autor racionální názvy hub, odpovídající charakteristickým znakům a povaze houby.

Byly tedy konečně stanoveny jednotné ruské názvy hub pro celé území SSSR a tak odstraněn pramen případných nedorozumění, rozpory v názvech a nesprávné názvy hub. Před vydáním Vasilkovova klíče k určování hub neměli na př. zahraniční čtenáři ruských publikací jasné představy o tom, které druhy hub se počítají k »gruzďům«, jež se v Rusku již v dávných dobách konservovaly zakvašováním v soli. Nevědělo se, co je to »bělanka« či »bělaška«, o které se říká v »Tolkovém slovníku ruského jazyka« D. N. Ušakova, že je to »jedlá houba s bílým kloboučkem«, v starém rusko-německém slovníku I. Ja. Pavlovského, že je to »Agaricus subdulcis«, a ve velkém rusko-českém slovníku, že jde o druh houby, zvané česky »bedla«.

Z toho, co jsme uvedli, je zřejmé, že zahraniční mykologové mohou být B. P. Vasilkovu vděčni za jeho průkopnickou práci, odpovídající již dávno vzniklé potřebě.

Srovnáme-li ji s pracemi československých mykologů, v nichž byly zavedeny již dávno jednotné české názvy hub, nelze nevidět analogii s vědecko-populárními pracemi † Dr Smotlachy, který odstranil některé zastaralé a nevhodné názvy hub, jež často matou nezkušeného sběratele hub, a nahradil je racionálními názvy. Tak byl na př. zaveden český název jedovaté houby Amanita phalloides Fr. — muchomůrka zelená, místo starého názvu m. hlíznatá, protože hlíza není charakteristickým znakem této houby a starý název hlíznatá nebo hlízovitá může nezkušeného houbaře zmýlit a způsobit tragické následky.

Bohužel, opisují někteří nekritičtí mykologové ještě i dnes ze starých mykologických publikací staré, nevhodné názvy hub a rozšiřují je ve svých nových publi-

kacích. Tím nejen že neposkytují nové užitečné poznatky, ale přímo brzdí a škodí pokroku praktické mykologie, což lze pozorovat nejen v československých, ale i v sovětských publikacích.

Vasilkovův atlas hub je doplněn na 11 stránkách tabulkami, udávajícími dobu růstu plodnic různých druhů hub (duben—říjen s rozdělením ještě na půl měsíce), dále obsahuje tabulky s udáním podmínek růstu (prostředí a biotopy), rozdělení hub na kategorie podle jejich hospodářské ceny, rejstřík ruských a latinských názvů hub a přehled použité literatury.

Publikace byla vítaným přínosem pro každého praktického mykologa a milovníka hub, jak svým jasným výkladem, tak i vysokou vědecko-populární úrovní. Může sloužit jako vzor pro podobné publikace, přestože je první ruskou kriticko-vědeckou publikací tohoto druhu.

Pro zahraniční čtenáře otevřela tato publikace dveře do oblasti ruské praktické mykologie. V Československu byla kniha brzy rozebrána a je po ní stálá poptávka. V odpovídajících podnebních pásmech SSSR rostou houby stejné jako v Čechách a na Moravě a českoslovenští mykologové poznávají tak nejen ruské názvy těchto hub, ale i jejich hodnocení a využití v SSSR, jež je často odlišné od československého.

V Československu není ještě zaveden starý ruský způsob konservování hub zakvašováním a neexistuje ustálený spolehlivý předpis pro zakvašování.

Českoslovenští mykologové se dověděli z Vasilkovova atlasu hub, že dva druhy jedovatých hub, a to Entoloma lividum Quél. (závojenka olovová) a Inocybe Patouillardi Bres. (vláknice Patouillardova) se ve středním pásmu SSSR nevyskytují a proto také ještě pro ně neexistují ruské názvy.

Hlavní doba růstu hub v SSSR je podle autorových tabulek duben až září, a jen výjimečně říjen, kdežto v Československu lze sbírat velmi mnoho hub ještě v říjnu a v listopadu. Collybia velutipes (Curt) Quél (penízovka sametonohá) roste v SSSR v září až říjnu, kdežto v ČSR celý rok, ale hlavně od října do ledna.

Armillaria mellea (Vahl) Quél. (václavka) roste v SSSR již v srpnu (někdy i v červenci, kdežto v ČSR většinou až koncem září.

Z toho je zřejmé, že doba růstu hub v SSSR neodpovídá době růstu těchto hub v ČSR. Projevuje se zde rozdíl podnebních podmínek. Tato skutečnost si vyžaduje podrobného výzkumu.

Ve svém atlasu hub popisuje B. P. Vasilkov některé odrůdy pravých hřibů a křemenáčů, o nichž je nám velmi nesnadno říci, jak dalece se liší od druhů a odrůd československých, určených a popsaných Smotlachou. Není vyloučeno, že jde o synonyma.

Československé milovníky hub zajímá Vasilkovovo hodnocení hub podle kategorií jejich chuťové a hospodářské hodnoty, odlišné od hodnocení našeho. Vasilkovovo ohodnocení:

I. kategorie (nejhodnotnější houby), dva druhy gruzdů:
ryzec osikový = Lactarius resimus Fr.
ryzec dubkovaný = L. Scrobiculatus (Scop.) Fr.

II. kategorie, tři druhy gruzdů:
r. bělomléčný = L. insulsus Fr.
r. podehnutý = L. controversus (Pers.) Fr.
holubinka mírná bezmléčná = Russula delica Fr.

III. Kategorie, pět druhů (1 gruzd, 3 podgruzdě a holubinka zápašná)

IV. kategorie, ryzec peprný = L. piperatus (Scop.) Fr. a mnoho jiných druhů hub, které se v ČSR nesbírají.

Kromě holubinky hustolisté R. Densifolia (Secr.) Gill. (III. kategorie), která se i v ČSR cení jako chutná houba, ryzce peprného a holubinky mírné, nesbírá se v ČSR většina výše uvedených hub, takže hnijí bez užitku v lesích.

Československá mykologická společnost propaguje soustavně ruský způsob konservování hub zakvašováním v soli, aby i u nás byly využity různé druhy ryzců.

Proti těmto v ČSR jaksi »neuznávaným« houbám, které se v SSSR počítají z části mezi nejlepší houby 1. kategorie, zahrnul autor do IV. kategorie, t. j. mezi houby poslední, nejméně hodnotné, takové druhy hub, jako na př.

bedlu vysokou = Lepiota procera (Scop.) Quél.
bedlu odřenou = L. excoriata Schff.
čechratku podvinutou = Paxillus involutus Batsch.
špičku trávní = Marasmus oreades (Bolt.) Fr.
růžovku = Amanita rubescens (Pers.) Fr.
čirůvku fialovou — Tricholoma nudum (Bull.) Quél.
zelanku = Tricholoma equestre (L.) Quél. a jiné druhy hub, které se v ČSR počítají mezi nejlepší svou chutí a požívají se buď čerstvé nebo naložené.

Českoslovenští milovníci hub nesouhlasí s podceňováním těchto výborných hub, ale ovšem »de gustibus non est disputandum«. Kdyby v SSSR byly známy dávno vyzkoušené československé recepty pro přípravu znamenitých jídel z těchto hub, pak by i tam byly tyto houby více ceněny.

Mezi jedovatými houbami uvádí Vasilkov též muchomůrku červenou — Amanita muscaria (L.) Fr. a muchomůrku citronovou — A. citrina (Schff.) Gray. Oba tyto druhy — a lze to směle a odůvodněně říci — nejsou jedovaté. Muchomůrka červená není jedovatá, ale jen opojná. Zjistil to Smotlacha již v r. 1912 v pokusech, které sám na sobě provedl (snědl několikrát muchomůrku červenou syrovou a neotrávil se). Zmiňuje se o tom též A. A. Jačevskij ve svých »Základech mykologie«. Co se týče muchomůrky citronové, je sice nejedlá, ale není jedovatá, jak opět prokázal Smotlacha. Osvobozením muchomůrky citronové od nezaslouženého znamení jedovatosti soustředil pozornost sběratelů hub na smrtelně jedovaté houby, muchomůrku zelenou — Amanita phalloides Fr., muchomůrku zbělenou — Amanita verna Fr. a muchomůrku bílou — Amanita virosa Fr.

Na str. 124 Vasilkovova atlasu hub jsou uvedeny mezi houbami »nejedlými, neprozkoumanými nebo houbám jedlým podobnými« tyto druhy:

Hřibek peprný — Boletus piperatus (Bull.) Fr.
Třepenitka Candollova — Hypholoma Candolleanum Fr.
Třepenitka cihlová — Nematoloma sublateritium (Fr.) Karst.
Třepenitka maková — Nematoloma capnoides (Fr.) Karst.
Hadovka obecná — Phallus impudicus L.
Pestřec bradavkatý — Scleroderma verrucosum Vaill. ex. Pers.
Pestřec obecný — Scleroderma vulgare (Horn.) Fr.

O všech těchto druzích hub je všeobecně známo, že jsou jedlé, s výjimkou hadovky, která je jedlá jen v mládí. Oba pestřece jsou pak jedlé jen v malém množství jako koření. Ostatní druhy z jmenovaných hub jsou jedlé bez jakéhokoliv omezení a některé z nich, na př. třepenitka maková, se cení jako chutné.

Autoři této recense jakož i četní jiní členové Československé mykologické společnosti jedli všechny výše uvedené houby a některé z nich velmi často, bez jakýchkoliv škodlivých následků.

Proto doporučujeme autoru, aby v druhém vydání jinak svého bezvadného atlasu hub přihlížel k praktickým zkušenostem československých mykologů.

Závěrem můžeme zcela odůvodněně říci, že hodnotíme Vasilkovův atlas hub pro jeho praktickou hodnotu, jasný výklad, vysokou vědecko-populární úroveň, jako velmi dobrou ruskou průkopnickou publikaci, která dosáhla vytčeného úkolu a přináší užitek v oblasti praktické mykologie nejen v SSSR, ale i v zahraničí.

Резюме.

Авторы-рецензенты оценивают публикацию Б. П. Василькова «Съедобные и ядовитые грибы» — 1948, Изд. Академии Наук СССР, как весьма хорошую научно-популярную работу, указывая на единые рациональные русские названия грибов, принятые автором книги, который устранил таким образом все разногласия и ошибочные названия грибов, существовавшие до появле-

ния его определителя грибов в СССР, и дал возможность иностранным микологам следить за развитием советской микологии при помощи его надежного в отношении номенклатуры определителя грибов на русском языке. Авторы сравнивают также результаты исследований некоторых видов грибов (их съедобность или ядовитость) Научной микологической школы Чсл. с результатами советских микологов. —вк—

Summary.

Review of the publication "Eatable and poisonous mushrooms of the Central Zone of the European USSR" — 1948 (Academy of Sciences, Moscow, 135 pages, black and coloured illustrations, 174 species and varieties of mushrooms in Russian language) of B. P. Vassilkoff is made.

The book is valued as a very good vademecum for all mycologists intending to acquaint themselves with the mycological modern literature in Russian language. A comparison of some results of research of the Czechoslovak Scientific Mycological School with the results of Russian mycologists is also given. —vk—

b) Výzkum a pozorování hub, rostoucích v ČSR.

Jaroslav Podobský:

Čarovné kruhy plžatky zardělé.

Ярослав Подобский: **Волшебные круги Limacium pudorinum Fr.**

Při vycházce do své mykologické zahrady, Kněžské stráně nad Rovenskem pod Troskami, nalezl jsem v neděli 24. října 1954 v trávě pod mladými boučky několik čarovných kruhů plžatky zardělé — L. pudorinum Fr. Byl oblačný den, vítr rval zhnědlé listí mladých buků, jež se jako déšť snášely na zem. Pozoroval jsem řečené kruhy již před týdnem, kdy se začaly vyvíjet, mezitím pěkně dorostly. V prvním kruhu, vlastně jen půlkruhu o průměru 2,10 m, napočítal jsem 21 plodnic. Druhý kruh měl v průměru 150 cm, místy porušen mezerami, celkem obsahoval 27 kusů. Na třetím místě jsem naměřil kruh o průměru 3½ m s 29 exempláři. Čtvrté místo mělo 3 m v průměru a 51 kusů. Na pátém místě, opodál pod doubky s mladičkými smrčky, byl přímo obrovský kruh, jako kružidlem narýsovaný, o průměru 6 m a napočítal jsem v něm dokonce 121 kusů. Kruh měl ovšem mezery a nahoře se nerozvinul, protože tam je lesní cesta. Kromě plžatky zardělé sbíral jsem ještě plžatku dívčí — L. virgineum a plžatku vonnou — L. agathosmum Fr., které mi ochotně určila podle zásilky Smotlachova houbařská poradna v Praze. V trávě mezi smrčky, nedaleko plžatek, byla hojnost ryzců obecných — L. deliciosus L., var. piceus Sm., našel jsem tu i jediný exemplář lošáka jeleního — H. imbricatum L., a 3 m dlouhý pás lošáka bílého — H. repandum L.

Ondřej Ledvina: **Něco o háji ďáblickém.**

(Staročeský vrch Ladví u Kobylis, jehož houby podle Smotlachy sledoval již Krombholc.)

Bydlím těsně u něho, s balkonu hledím naň již 30 let a za celou tu dobu byl jsem toho mínění, že to není les, kde by houby mohly růst. Jsem totiž ze Šumavy (z Chodska) a znám docela jiné lesy. Hluboké, vonné a houbonosné. Pokud se týče hub, hrubě jsem jej podceňoval. Byl „ušlapaný", ale jinak hezký. Zkrátka, houby mi tam ani nenapadlo hledat. I když mi někdo sděloval, že tu a tam nějakou houbu tam nalezl. Jezdil jsem za drahé peníze do Liběchova, Dobříše, Čerčan, Klíčan a samo sebou každé léto na Šumavu.

Až v r. 1954 učinil jsem překvapující objev. Bylo to 20. 10. o 10. hodině dopolední. Jdu po západním okraji háje pěšinkou a tu v malé březové mýtince — nechtěl jsem věřit ani svým očím — vidím jednoho, dva, tři a celou řadu krásných kozáčků a tam opět nové a nové. Snad vyrostly přes noc, vždyť tolik lidí zde přejde. V 10 minutách jsem jich sebral nějaké dva tucty a běžím s tím objevem domů. Druhý den hned ráno jdu tam opět a znovu jsem našel 9 krásných exemplářů. A od tohoto dne prosil jsem háj za odpuštění; maje houby pod okny, už jsem nikam nejezdil a věnoval se háji Ladví.

Navštívil jsem několik výstav hub, navštívil osobně p. prof. Smotlachu, a to několikrát, a nosil mu houby z ďáblického háje. Objevil jsem tu celou řadu velmi dobrých jedlých druhů hub. Ve své houbařské vášni byl jsem skoro denně v lese. Koupil jsem si Atlas a sbíral a sbíral, nevycházeje z údivu, co je tu dobrých hub. Neznámé druhy jsem až do omrzení nosil prof. Smotlachovi a divím se, že neztratil trpělivost. Na Ladví je les smíšený, rostou tu duby, buky, habry, břízy, modříny, osiky a j. Na severní straně je smrkový les střídavě s břízami. Vedle krásných hřibů dubáků (Boletus reticulatus), kozáků březových (Krombholzia scabra), osikových (K. rufa), klouzků modřínových (Boletopsis elegans), „babek" a poddoubníků, hřibů letních, které jsem znal a již dříve sbíral, činil jsem stále nové a nové pro mne objevy. A tak celý podzim jsem měl dosti hub a hned, jak se říká, u nosu. Ještě 20. 12. 1954 jsem tu pod modříny na špičce lesa nacházel plžatky (Limacium lucorum), byly to již pomrazky, ale výborně chutnaly v polévce i v octě.

První houba, s jejímž sběrem jsem začal po ochutnání v octě, byla čechratka podvinutá (Paxillus involutus). Znám ze Šumavy ryzce a tato houba se jim plně vyrovná. Snad je ještě masitější. Hodně jich tu rostlo po dešti v lese smrkovém i jinde. Sbíral jsem docela malé i trochu větší. Všechny byly výtečné — v octě ovšem. Mám jich ve sklenicích na celou zimu. Pak jsem dělal objevy další. Našel jsem strmělku-mlženku, čirůvku nahou a dvojbarvou (Rhodopaxilus nudus, bicolor). Velmi dobrá do všeho: do omáček, polévky i do octa. Mlženku jsem nakládal do octa, ale i v polévce je dobrá. Čirůvku mýdlovou (Tricholoma saponaceum) jsem již nebral — není dobrá. Rovněž strmělka přehrnutá (Clitocybe inversa), která tu rostla až do zámrzu, není zrovna dobrá. Zato se dá dobře jísti helmovka (Mycena pura). Dále celá řada holubinek (Russula) — sličná, namodralá, nazelenalá, révová, mandlová atd., kterých zde roste mnoho. Je jistě dobré, když se sbírají, ale sám nejsem v nich ještě zcela jistý. Potřeboval bych Melzerovu knihu „O holubinkách". Dále tu rostou bedly (Lepiota) všech odrůd. Dobrá, výtečná houba zde rostoucí je růžovka-masák (Amanita rubescens). Jiné muchomůrky zásadně nesbírám, bojím se jich. Pečárka lesní i polní u lesa zde roste. Na kompostu také mi roste jakýsi druh pečárky polní, [Agaricus campester (Fr.) L.] Dávám ji do polévky. A ovšem zmíněná již plžatka modřínová je velmi dobrá houba. Také jsem naložil do octa václavku (Armillaria mellea), velmi dobrá. Našel jsem jich celé haldy na konci října. Z pařezů jsem ještě naložil třepenitku příveskatou a vlahomilnou, průsvitnou a čokoládovou. Penízovku jsem zde nenašel. Zato zde rostla šafránka [Pleurotus (Tricholoma) rutilans], Dr Pilát ji nazývá hlívou červenožlutou. Říká o ní nejedlá, avšak já jsem ji s úspěchem jedl a nic se mi nestalo. Podle Sm. prodává se již řadu let na mnoha místech u nás na trzích. Velmi hojně rostou zde pesterce, avšak nemám k nim důvěru, ryzce pravé málo, zato hojně kravských. Rovněž rosolozub je zde, leč nedůvěřuji mu. Z muchomůrek našel jsem muchomůrku žonkylovou. Satana ani jedlého kováře jsem zde nenašel.

To je prozatím referát o houbách v háji ďáblickém a děkuji poradně prof. Smotlachy za rozšíření svých mykologických vědomostí. Těším se na pokračování.

R. 1955 jsem prozkoumal hřbitov v Ďáblicích. Modráků lipových jsem tam (12. VII.) našel padesát, ale o každé další návštěvě méně a méně, až v srpnu zcela vymizely. Všechny měly třeně červivé. Ale mechovek jsem tam našel v letních měsících spousty. Také šťavnatek. V době květu lip je to rozkošný koutek. Svou „zájezdní zahradu" (v Dvorcích u Lysé n. L.) jsem navštívil jen jednou (zhoršili mně železniční spojení). Konstatuji, že v posledních letech lišky nápadně mizejí v těchto borovinách s dubovým podrostem. Nevděčný kout! Jen hořkých podhřibníků (B. felleus) jsou tu spousty. Dr R. Kuthan

PhMr K. Voneš:

Vzácnější sběry hub na Jihlavsku.

Магистр фарм. К. Вонеш: **Сборы редких грибов в области Иглавы.**

(Pokračování)

Z mých zajímavých nálezů od r. 1945 do r. 1955 uvádím následující houby, které do té doby nebyly nalezeny, případně z nového naleziště, jež Canon-Plott neuvádějí.

X. 1955. — Balsamia vulgaris Vitt. — balsamovka obecná, nalezena na dvou stanovištích, a to 22. 7. 1949 u Maršova a 28. 8. 1950 u Sv. Antoníčka u Rounků. — Geopora Michaelis — zemka Michaelova za rybníkem Damle v Bradle 11. 6. 1946. Tento první nález učinila paní Valoušková a houbu přinesla k určení. Od té doby naleziště sledováno, ale bezvýsledně.

Geaster rufescens — hvězdice červenavá, nalezl jsem r. 1926 po prvé a na témže místě sbírám od r. 1945 většinou v pozdním létě až do září u Loučeně sev. Hybrálce na záp. svahu při Smrčenském potoce. Odjinud v kraji ji neznám.

Clavaria inaequalis (Fl. D. — kuřátka nestejná, nedaleko chaty na Čeřínku) asi stejné stanoviště jako C. a Pl. ? 2. 8. 1954 — Sparassis crispa Wulf. — kotrč kadeřavá, bývá tu dosti vzácná, v posledních letech však je nacházena na mnoha nalezištích. V. r. 1955 nalezena na př.: Bradlo, Vlčí jámy, Kostelecký vrch (vše u Jihlavy), Čeřínek, Dědkova hora (okr. Val. Meziříčí), Mastník u Polné, také v týž den nalezena i Sparassis laminosa Fr. (17. 10. 1955) — Kotrč pásová.

Cantharellus clavatus — liška fialová. Od starých houbařů jsem slýchal, že tu kdysi tato houba rostla — avšak veškeré pátrání bylo marné. Ani Canon s Plottem tuto houbu nenalezli — až 24. 8. 1948 jsem ji po prvé zde nalezl a to na Kosteleckém vrchu Od té doby nacházím tuto houbu téměř každým rokem na nových a nových nalezištích — místy v ohromných porostech. Z nejhojnějších a stálých nalezišť uvádíme: Vysoký les u Hosova, u Bedřichova a Pávova, Čeřínek. Zde každoročně ve velkých množstvích, naposled 11. 9. 1955. — Craterellus lutescens Pers. — liška mokřadní nově nalezena na několika nalezištích: 1. 6. 1949 u Hojkova sev. Čeřínku, tamtéž každoročně na několika dosti od sebe vzdálených místech, u Dol. Huti a naposled 17. 9. 1955 v Mastníku u Polné.

Polyporus arcularis Batsch. — choroš plástvový byl nalezen jedenkráte na pokraji lesa v Přímělkově u Jihlavy 6. 6. 1948. — Polyporus lucidus Leyss. — choroš (troudník, tramětka) lesklý. Podle C. a Pl. na 5 nalezištích, nověji od r. 1947 v Březinových sadech v Jihlavě každoročně, naposled 1. 10. 1955. Polyporus Pes caprae Pers. — choroš kozí noha, jihových. vrchu Čeřínek 1950, každoročně v mnoha jedincích.

Boletus Boudieri Q. — podmásník bílý. C. a Pl. neuvádějí, ale roste houfně na dosud třech stanovištích v kraji, vždy pod vejmutovkou a to v Bradle, Vlčí jámy a u zastávky Dvorce Mirošov. Pokus s přenesením do porostu vejmutovky v Březinových sadech r. 1952 se zdařil a od této doby roste i na

tomto umělém stanovišti. Bol. appendiculatus Schíf. — B. aereus Krombholz — hřib bronzový byl nově nalezen 24. 8. 1948 severně Stříbrného dvora (Kopulaj) a 17. 7. 1948 ve Špitálském lese u Jihlavy. Zde pak nalezen ještě r. 1950, 1952 a 1955. B. cavipes Opat. — hřib dutonohý. Hor. Hutě p. Čeřínkem 1955, jinak častěji ve Špitálském lese sev. Jihlavy. B. pulverulentus Opat. — hř. sadní. Nalezen po prvé 24. 7. 1948 a od té doby téměř ročně na hlinitém okraji smrkového lesa v Přímělkově. B. suspectus Krombh. — hř. podezřelý. Zborná, jediný nález 30. 7. 1946, od té doby nebyl tu již nalezen.

Gyrodon lividus Bull. — podloubník olšový, sev. vrchu Zborná (613 m) 28. 6. 1947 ve smíš. bukovém porostu. Suillus cyanescens Bull. hřib (hřibnik) modračka původní naleziště na Míchově vrchu (C. a Pl.). Pl. stejně jako nové naleziště z r. 1945 v Bradle (14. 7. 1945) je bezvýsledně sledováno. Zůstává jedině při těchto dvou nálezech. Inoloma violaceum L. — lilák fialový, C. a Pl. uvádějí na dvou nalezištích z r. 1936 a 1937, nově 26. 8. 1946 jižně od Pekelského mlýna (Pekelský vrch u Rantířova). Toto naleziště sledováno od té doby, avšak bezvýsledně.

Lepiota acutesquamosa Gill. — první a jediný nález na jedné zahradě v Jihlavě (p. Sedmery, Úvoz 16), 20. 9. 1948. Druhý nález taktéž ze zahrady v Jihlavě — Dřevěné mlýny 5. 10. 1948. Od té doby ani na jedné z těchto zahrad již nenalezena.

Lepiota lenticularis Lasch — bedla slzivá, nalezena 13. 9. 1948 v jediném exemplář p. Myšákem z Jihlavy. Toto naleziště u Bukovna je jím sledováno, avšak bezvýsledně.

Volvaria bombicina Fr. — kukmák bourcový (vlnatý) — srostlice 3 nevyvinutých plodnic, které však během noci se vyvinuly v tři nádherné plodnice, přinesl je do poradny dne 26. 6. p. řed. Dvořáček. Nalezl je na samotě při stojícím stromě (prý borovici) u Jihlavy.

Amanita (Lepidella) Vitadini Vitt. — much. Vitadiniho 5. 5. 1948, v trávě při polní cestě u Třebíče, tamtéž 26. 5. 1949, 1. 6. 1949. Zde vyrůstá podle sdělení p. Wolfa z Třebíče každým rokem. Je to jediné naleziště v kraji.

Kde není uvedeno, všechny nálezy učinil jsem osobně. Při přednášce v Jihlavě 5. 10. 1955 bylo mi řečeno, že v okolí Jihlavy byl nalezen Bol. regius Kromb. a vzhledem k tomu, že o tomto nálezu referoval velmi dobrý znalec hub, mám zato, že možno tomuto tvrzení věřit. Pan Ing. Schránil slíbil tuto houbu sledovat (nalézá ji totiž už asi 3 roky v Řečířovských lesích) a příští nález k doložení zašle. Jak patrno z nových nálezů, je opravdu Vysočina bohatá na překvapení, obzvláště pokud se týče hub teplomilných.

Touto prací není moje výzkumná činnost na Jihlavsku hotova. Studuji na žádost prof. Sm. houby zdejších starých bučin a jedlin a podám o nich zprávu do MSB. Prosím všechny naše mykology, kteří mají příležitost zkoumat lesy výhradně bukové nebo jedlové, aby o tom napsali.

A. Otáhal: Moje čirůvky na Ostravsku.

První mojí čirůvkou, kterou jsem sbíral na doporučení prof. Smotlachy, byla čirůvka klubčitá (Tricholoma conglobatum Vitt.). Sbíral jsem ji — a dosud sbírám — na cestě do zaměstnání v dílnách ČSD v Ostravě. Na pole/ku se sice dobře nehodí, neboť ji barví velmi tmavě, ale do octa i na guláš je velmi dobrá.

Zásluhou časopisu MSb a Atlasu zvyšovaly se mé vědomosti o houbách a přibíral jsem do sběru další čirůvky. Byla to čirůvka nahloučená (Tr. aggregatum Schff.), která roste v ostravském parku. Je sice drobnější, ale velmi hojná. Následovala čirůvka holoubková (Tr. columbetta Fr.), statnější a velmi sym-

Obr. 23. Čirůvka červenožlutá (šafránka) — Tricholomopsis (Tricholoma) rutilans (Schff. ex Fr.) Singer, roste na pařezech borovic po celé léto až do pozdního podzimu. Hodí se pro všechny druhy kuchyňské přípravy.

patická svou bílou barvou. Čirůvka fialová (Tr. nudum Bull.) je zde již tak známá, že se prodává na ostravském trhu. Velmi si ji cením do octa, jako jedné z nejlepších, ač i na guláš je velmi dobrá. Borových lesů je v okolí Ostravy velmi málo a čirůvka zelánka (Tr. equestre L.) i havelka (Tr. portentosum Fr.) jsou zde dosti vzácné. Najdu-li je, velmi rád jimi obohatím svůj sběr. Také čirůvka šafránka (Tr. rutilans Schff.) je dobrá do octa i na guláš, hlavně ve směsi. Roste dosti hojně od léta do pozdního podzimu na pařezech borovic. Nejlepší ze všech — snad proto, že roste brzy na jaře — je čirůvka májovka (Tr. gambosum Fr.), která nám svou chutí a vůní zpestří pokrmy po zimní přestávce. Roste téměř všude na chráněných travnatých místech pod listnatými stromy od dubna do července. Hledá se snadno, neboť se prozradí tmavými kruhy a pruhy trávy, ve které roste. Májovka bývá často v Ostravě na trhu v dosti velkém množství.

Je to jen nepatrná část početného rodu, ale mám čirůvky v kuchyni po celý rok; od jara do zimy čerstvé a potom až do jara naložené. Sběr je pohodlný, neboť jsou to houby vydatné a hojné a s výjimkou májovek je téměř nikdo nesbírá. Velikou jejich předností je, že jsou nelámavé, proto velmi dobře schopné přepravy a že jsou jen zcela výjimečně červivé. Kdo čirůvky ještě nesbíráte, zkuste je! Jsem přesvědčen, že je budete chváliti tak jako já.

Václav Novák: Hydnum coralloides Scop.

Tato velmi vzácná houba, obdivuhodné architektonické stavby, přichází před zraky posluchačů na přednáškách pořádaných ústředím ČMS v Praze skutečně pořídku. Viděli jsme ji naposledy asi před třemi roky, ale letošního roku již dvakrát. Po prvé koncem srpna 1955 byla přinesena neznámým účastníkem na přednášku dr. Vávry, pořádanou osvětovou besedou na Smíchově.

Avšak 21. listopadu, kdy letos v této době bylo v noci mimořádné chladno spojené s mrazíky, poslali tohoto korálového lošáka na přednášku akademik dr. doc. Mařan a akademik dr. Otakar Lhota, oba jsou členy čs. akad. zem. věd. Jmenovaní byli služebně v Beskydách a při pochůzce lesem spatřili tuto zvláštní houbu na jedli ve výši 2,50 m od paty stromu, asi 700 m nad mořem. Věk tohoto jedlo-smrkového porostu je asi 5. až 6. věkovodná třída, to znamená asi 90—110 let stáří. Plodnice byla celá bílá, na spodu pokryta jemným třásením dlouhým 1—1½ cm (měkké ostny). Prostředí, kde byla nalezena, byl jiho-západní svah Beskyd, sklon asi 25—40°. V údolí protékal kamenitý potok. Místo je u obce Povodí, katast. obec Horní Lomná. Váha celé plodnice 1 kg, velikost 25×15 cm, tloušťka od kmene na okraj plodnice vodorovně 10 cm. Zajímavá je ta okolnost, že houba byla nalezena na stromě poprášená sněhem, jako celé okolí a v noci byl pravděpodobně mrazík. Podle přesvědčení mykologů i prakt. houbařů jedná se vlastně o letní houbu a proto je pozoruhodné to, že jí sníh ani mrazík neuškodil a došla na přednášku do Prahy v bezvadném stavu.

Josef Perútka:

Žampion jedlý či pochvatý. — Agaricus edulis Vitt.

Ve 3. sešitě r. 1955 je čl. V. Lapky „Můj žampion", ve kterém stručně a výstižně podal charakteristiku žampionu pochvatého: Houba se vyznačuje krátkým třeněm a silně masitým klob. i ve vzrostlém stavu silně podvinutým. Podstata houby velmi tuhá, tvrdá, při řezání to vrže, vůně pečárek velmi silná. Roste v půdě dosti hluboko, takže plodnice možno najít dle vyvýšenin půdy na povrchu popraskaných.

Můj dodatek: V parku Komenského u Leninovy třídy v Gottwaldově hledám též každoročně ony rozpraskané vyvýšeniny půdní a vyhrabávám tento velmi chutný žampion. Vývin plodnice děje se většinou pod zemí a jen asi dvakrát nalezl jsem plodnici nad zemí. Jedna plodnice nadzvedla dokonce i dlaždici v chodníku. Klob. je bělavý, někdy málo nažloutlý, povrch vláknitě plstnatý. Dužina je většinou neměnlivá, někdy trochu růžoví a rezaví. Bílé lupeny brzy zrůžoví, u starších plodnic jsou čokoládové. V mládí jsou celé plodnice zabaleny plachetkou těsně srostlou se závojem. Po protržení zůstávají na okraji klob. někdy cáry a na třeni se utvoří jeden i více prstenů. Plodnice s volnou pochvou jsem dosud nenalezl. Většinou plachetka tvoří těsně přiléhající botku.

Josef Kozlík:

Obrovité houby.

Obrovité lišky sbíral jsem v neděli 4. září 1955 v Trojanech u Královic, kde rostly v mokřině. Ukázkový exemplář, který jsem zaslal do prvé prázdninové přednášky ČMS v pražské technice, byl vysoký 14 cm; klobouk měl v průměru 10 cm a vážil 85 g. Podle Sm. jde o gigantismus, který byl letos za deště u hub dosti častý. Ze stejného naleziště jsem donesl křemenáč osikový 27 cm vysoký, šířka klobouku 13 cm, o váze 250 g. Dále rovněž velký hřib žlučový, hřib kozí pysk, čirůvku mýdlovou a j. I v neděli 18. září sbíral jsem v Trojanech neobyčejně velké lišky, křemenáče, hřib hnědý, kozák dubový, ryzec černohlávek, hřib šiškovec, ale žádné bělohřiby. Podle Sm. rostou giganti, jež se vyskytují u všech téměř velkých (kloboukatých) či masitých hub, za zvláště pro ně vhodného počasí (teplo) na výhodném místě a za jiných pro ně zvláště výhodných podmínek. 19. 12. 1955.

Jan Vosol:

Pozdní sběr na pile.

Na pile v Kamenici na L. sbíral jsem ještě 18. listopadu 1955 krásné kusy *ucháče biskupská čepice* - Hellvela infula (Schff.) podle Sm. jedlé, ale vzácné; pak *penízovku sametonohou*, která v pile roste ze dřeva na více místech. Má krásné dlouhonohé plodnice, dole provázené zakrnělými tenkými plodničkami. A konečně tu po dešti vyrostl ve skladišti chomáč plodnic *štítovky bělonohé* - Pluteus phlebophorus (Dittm.) Fr. Houby rostou zřejmě všude. Zvláště skladiště dřev a ovšem i pily mají své houby. Budu nyní sledovati houby na této pile po celý rok, a uvidíme, co zde poroste. Oznámím to pak v časopise. Také z toho budu zařizovat místní výstavku hub.

Hřib satanovitý. Našel jsem jej letos po prvé 1. VIII. (loni již začátkem července) u nás v háji dubovém nad domem. — Je to typická houba rostoucí na kraji dubového lesa na výsluní tak jako satan, kterému se velmi podobá. Klobouček má tmavohnědý a pod kloboučkem je purpurově červený. Třeň-kořen má načervenalý. Ochutnal jsem jej za syrova a zjistil, že je téměř bez chuti. Po nakrojení je dužina nejprve sytě žlutá, ale pak rychle zmodrá. Začátkem září t. r. našel jsem znova několik kusů. Pro jejich velkou podobu satanu neměl jsem dříve důvěru v tuto houbu. Nyní ji smažíme a dáváme do polévek. Chutná náramně. Je zajímavé, že tato krásná houba mění barvu i při smažení.

Mir. Kohout.

Much. šiškovitou — Am. strobiliformis sbíral jsem na východní Moravě po prvé 10. VIII. 1943 v městských sadech v Uh. Brodě a sdělil to prof. Smotlachovi, který ji sbíral i v městských sadech v Jihlavě a Litomyšli, kde byl na svých houbařských kursech. V r. 1956 budu much. šiškovitou zvláště sledovat.

Dr Vlad. Melčák

Litoměřice. Zasílám pro houbařskou výstavu topolky, kterým se u nás lidově říká potopůlky. Sám je sbírám ve starém rameni Ohře mezi obcí Brozany a Brňany na Roudnicku již 40 let! Zatím ještě nejsou v atlase a myslím, že by tam patřily. Jest to u nás hojně rostoucí a také sbíraná houba. V neděli nasbíráno cca 5 kg. Plodnice jsou proti jiným létům mnohem větší. Jsou výborné. 18. X. 55. Václav Červený

V parku na Pleši a v lese kolem roste od jara do zimy v létech, kdy je vlhko, jako loni (1955), mnoho hub: hřibů (i červených), křemenáčů, kozáků březových (i bílé), habrových a dubových. R. 1955 rostly tu kozáky březové od května nepřetržitě, neboť bylo počasí často již podzimní. Letos byly tu již sbírány hřiby šiškovité, nachovýtrusé, královské, kováře, koloděje, hřib satanovitý. Strakoše (kačenky) rostly tu v borovinách ve spoustách již od začátku srpna a stejně ryzce smrkové v mladých smrčinách v parku. Z jedovatých rostla tu až v srpnu much. zelená a pantherová. Tato rostla, ovšem vzácně, i v září. Příště více. MUDr Antoš

Klanolístku olšovou — Schizophyllum alneum Fr. sbírali žáci na školním dvoře naší osmileté střed. školy ve Výprachticích na mrtvém dřevě listnáčů. Roste i na kůře živých starších listnáčů, na př. i jabloni, nikoli jen na olši. Houba je zajímavá velmi úhledně postavenými rozeklanými trvalými lupeny. Na naší školní výstavce hub budila velkou pozornost.

Jaroslav Tušla

Hřib satanovitý. — Sbírala jsem v okolí Golčova Jeníkova dne 17. 8. 1955. Zasílám jej ke kontrole do ústřední poradny. Vlasta Luxová.

Pholiota grandis (Rea) byla mnou nalezena letos (1955) v létě na vrbovém kmeni ve Štětí n. L. Jest jedlá. První ji v Čechách objevil Dr Robert Vávra.
Josef Kábrt

Krásné dva hřiby nachovýtrusné — B. porphyrosporus Fr. sbírali jsme na vycházce do Mnichovic-Struhařova 2. X. 55. Hřiby smrkové jsme našli u Struhařovic vtisklé přímo na smrku. Vycházku vedl Ing. Fíša.
Marie Bártová

Krásnou hvězdici (hvězdovku), nalezenou ve smrčině u Kadaně, posílám do výstavy ČMS. 8. X. 55.
Vlasta Syrovátková

Hvězdice. Zasílám do výstavy pěkný exemplář hvězdice, kterou nalezla naše spolupracovnice paní Věra Kavková 14. IX. 55 v borovém lese u Ledečka na nízkém svahu u lesní cesty. Ještě za týden, kdy ji po návratu z dovolené přinesla, houba byla zcela čerstvá, dužnatá a úplně v rovině rozprostřená, barvy kakaového prášku.
Ing. Ludvík Hlaváček

Obě zaslané hvězdice byly určeny jako Geastrum pectinatum Pers.
Red.

Králíky. Ryzec černoušek, posílám do výstavky ČMS a MU z našich lesů.
J. Jarkovský

Lysá nad L. Hlásím nálezy podzimní houby čirůvky fialové. Byly 29. IV. 1954 nalezeny 3 na konci lesa Hrabanova pod akáty. Na nich si přítel, který je nalezl, velmi pochutnal v polévce. Jinak je sucho a smrže a májovky ještě nerostou. To je znak jara 1954. 30. IV. 54.
Dr Kotrouš

Penízovka dubová (hustolistá) vyrostla mi v trávě na školní zahradě kolem vykopaného pařízku listnatého keře. 16. IV. IV. S. Pavlát, zastupující prof. Sm. v poradně, určení mé potvrdil.
V. Schůt

Kališník rýhovaný nalezl jsem 18. VII. 55 v „mém" lese na severozápadním svahu proti obci Roztoky u Prahy v dubovém porostu v jílovité půdě. Zprávu o další činnosti zašlu písemně.
Miroslav Liebisch

Kopráš (Lubeník) Slovensko. První hřiby (dubáky) rostou ve „Skališné doline" na Slovensku začátkem května. R. 1949 sbíral jsem je 16. V. a moji známí již 15. V.
Frant. Prášil

Dobříš. Posílám hřib královský. Nalezen 24. IX. 54 na louce u staré dubiny u Dobříše.
Dr Jiří Hoetzel

Dvě pýchavky obrovské jsem našla v souvislosti se starými českými hrady. Jednu na zřícenině hradu Košťálova u Třebenic, druhou pod Hasenburkem.
Sída Vlková-Volfová

Habří. 30. V. 1955. Posílám do poradny sadovku, abych měl jistotu proti závojence olovové. Sadovky si velice cením.
Fr. Hradil

Hadovka císařská — Phallus imperialis mi vyrostla 27. VII. 55 v maliništi na zahradě ve Staré Boleslavi. Vojtěch Mareš

Krásný choroš šupinatý našel jsem po deštích 23. V. 55 ve Stráži u Karlových Varů u Studánky na starém javoru a poslal jsem jej do poradny prof. Smotlachy, který mi odpověděl podrobným dopisem. Děkuji mu.
Jaromír Novotný

Krásný trs několika set plodnic penízovky sametonohé na pařezu patrně břízy posílám do výstavky 7. VII. 55.
Václav Červený

Lípa u Havlíčkova Brodu. Posílám rovněž trs penízovky sametonohé z březového pařezu. 8. III. 55.
Jan Meloun

c) Houby a jejich využití.

Dr F. Smotlacha:

Pěstováuí hub.

Pokračování.

Д-р Ф. Смотлаха: **Как выращиваются шампиньоны.**

Návod ku pěstování žampionů.

1. **Vhodné místo.** Pěstujeme-li žampiony v zimě, pak to mohou býti sklepy, bývalé doly, jako je to na př. u Paříže, kde zimní pěstování žampionů vzniklo, bývalé kryty, stáje, skleníky, kůlny a pod. V létě lze je pěstovat v zelin. zahradách, na dvorech, u pole a p.

2. **Teplota, vlhkosť, vzduch, světlo.** Má-li býti úroda častá a hojná, je třeba udržovati v těchto místech při pěstování v zimě nejen stálou vlhkost vzduchu, nýbrž i teplotu, jež má činiti trvale v průměru 16—19° C s hranicemi dolů 8 stupňů a 32 stupňů nahoru. Mírné světlo neškodí. V době růstu plodnic je třeba průměrné teploty spíše vyšší, nežli při růstu a vývoji podhoubí, t. j. 18—22 stupňů.

3. **Záhony k pěstování žampionů** mohou býti různého tvaru, při čemž se přihlíží k místnosti a ke vstupu do pěstírny. Je-li dostatek prostoru, tvoří se nej

častěji vysoké, dlouhé, nahoře ploché hrobky v průřezu ve tvaru rovnoramenného, trochu sníženého, nahoře na místě pro sadbu zploštělého trojúhelníka Délka stran (šikmých stran záhonu) asi 60 cm. Podobně jsou upraveny i záhonky poloviční, na př. při stěně. Základem takovýchto hrobkových záhonů je hlína, pak přijde silná vrstva hnoje a konečně na jeho povrch zase vrstva 2—3 cm hlíny.

4. **Hnůj.** Nejvhodnější a nejúspěšnější je čerstvý nebo skoro čerstvý normální hnůj koňský. Může to býti i koňský hnůj starší, hnůj kozí, ovčí, rašelina a pod. Rašelina se osvědčuje zejména v kombinaci s koňských — preparovaným — hnojem.

5. **Úprava (preparace) hnoje.** Pro účel pěstování žampionů je důležitá zvláštní úprava hnoje. Řídí se druhem a stářím hnoje a tím, zda mají býti na něm pěstovány pečárky v létě či v zimě. Úprava tato bývá také obyčejně i v knihách uváděna. Mnoho zde záleží na vlastní praxi. Základem je pozvolné zapaření čerstvého koňského hnoje do 60—70° C, po 2—3 hodiny, při čemž výtrusy trusových hub vyklíčí a nejsou později překážkou. Více se nedoporučuje a je zbytečno. Tento zvláštní způsob úpravy platí právě jen pro čerstvý hnůj koňský a jest v podrobnostech různý, podle jakosti a stáří hnoje. Ba vyžaduje někdy, aby se docílilo správného hnoje, i doplňky rašelinou, plevami, slamou jemně řezanou a pod. Nejlepší způsob preparace se právě pozná delší praxí; neboť je tu mnoho podrobností. Řádně preparovaný koňský hnůj je nejlepší živnou půdou pro žampiony.

6. **Podstatou preparace koňského hnoje** je zničiti zárodky všech hub nižších i vyšších, které se do něho dostaly s potravou koňům podávanou, zvláště se senem, řezankou a zejména „při pastvě". Hubí se tím, že se nechají vyklíčit a pak se silným teplem při zapaření hnoje usmrtí. To platí ovšem u hnoje čerstvého nebo skoro čerstvého, nikoliv u hnoje starého. Tam je potřebí postupovati podle stavu hnoje jednodušeji.

7. **Jak se klade do záhonů podhoubí.** Když máme již v záhonech normální čerstvý hnůj, správně k našemu účelu připravený, jehož teplota nestoupne již v nich nad 25° C (t. j. když je hnůj správně vykvašen — preparován), vkládáme do záhonů podhoubí. Činíme tak do hnoje, který je dosud bez povrchové hlíny. Kousky podhoubí asi 8krát 8krát 3 cm sázíme do záhonků v trojúhelnících o straně 25—30 cm.

8. **Růst podhoubí a hlína na povrchu záhonu.** Když zjistíme, že podhoubí (bílá vlákna) roste a že se náležitě rozmáhá (kde nikoliv, tam sadbu obnovíme), přikryjeme záhon čerstvou, nevyčerpanou, trochu vápnitou sterilní hlínou.

9. **Hnůj i hlína buďtež přivlhlé.** Vysychá-li záhon, je třeba jej pokropiti, ne však přilíš, aby zase nadměrná vlhkost nepoškodila podhoubí.

10. **Žeň objeví se v několika týdnech** podle udržované teploty půdy i vzduchu. Plodnice se ukáží nejprve jednotlivě, pak hromadně. Někdy naplní celé záhony.

11. **Při sklizni pozor na podhoubí,** aby se neporušilo. Zbytky žampionových plodnic nenechávati v podhoubí, zanášejí hnilobu a nemoci.

12. **Plodnost trvá** 2—3 měsíce, podle hnoje, jeho úpravy atd.

13. **Pozor na nemoci podhoubí a plodnic.** Principiis obsta! Pozor, aby se nemoc, když se objeví, neroznášela po všech kulturách. Proto je třeba, aby tyto byly od sebe dobře odděleny, aby v případě nákazy v jedné kultuře, nebyla vydána v nebezpečí druhá a ostatní.

14. **Jak příštím rokem?** Vyskytne-li se nějaká sdílná choroba, je třeba dáti pozor, aby se nepřenesla i do příštího roku. Proto je třeba pro příští rok voliti místnosti raději zcela jinde, neboť s nákazou jednou se již šířící je pěstování velmi obtížné.

15. **Pěstovati žampiony v těchže místnostech druhý nebo třetí rok,** je možno jen tehdy, proběhlo-li po celou dřívější dobu bez chorob. Nemáme-li jistoty, důkladně desinfikujeme.

16. **Žampiony lze pěstovati** uvedeným způsobem ve velkém i v malém (v domácnostech). Pěstování zimní v chráněných místnostech liší se velmi podstatně od letního.

17. **Vždy musí říditi pěstování žampionů skutečný znalec,** jinak je výsledek jeho velmi nejistý. Kdo začínáš bez znalce, začni opatrně, a jen v malém, až získáš chybějící zkušenosti.

18. **Teprve, až pěstování žampionů dokonale ovládneš,** můžeš mít z něho plný užitek. Pak tě bude těšit a každého zajímat.

Pěstování a připěstování dalších druhů hub u nás.

Připěstování hub je velmi levný způsob, jakým lze při dobré znalosti života hub mnohé z nich, zvláště houby cenné a užitečné, snadno v lesích, lukách nebo zahradách rozmnožit. Spojujeme tento způsob v podstatě na stejných biologických a praktických základech položený, s pěstováním hub. Nechceme zde v dalších kapitolách jíti do podrobností. Jen se zde ještě zmíníme o velmi záslužném pokuse prof. Macků, který se pokoušel již téměř před 50 lety pěstovati u nás francouzské lanýže. Byl to pokus dneška, třebas, že se nezdařil. Obdivovali jsme se mu vždycky.

My ovšem v dalších kapitolách doporučujeme pěstování hub podle jejich způsobu života, neboť to je jediné správné východisko v tomto směru. Na způsobu života tu mnoho záleží. Vzpomeňme na lehké pěstování žampionů a těžké lanýžů, Vzpomeňme na pěstění špiček v trávníku vykrojením drnu. Zde je ovšem možno i setí výtrusů (kropičkou).

Houby saprofytické.

Zde máme veliký příklad žampiony. Však také zcela lehce lze připěstovat a pěstovat v lesích bedly vysoké — Lepiota procera a červenající — Lepiota rhacodes. Obojí lze případně pěstovat i na zahradách a polích. Pak sem patří šupinovka raná — Pholiota praecox, kterou možno pěstovat na zahradách a časně na jaře zvláště ve sklenících. Bedlu odkoralou — Lepiota excoriata, stejně jako zardělou — L. pudica lze pěstovat (připěstovat) na polích i zahradách, čirůvku nahou — Tricholoma nudum v lesích. To vše jsme zkoušeli s úspěchem. Je však více druhů hub, kde je to stejně možno.

Houby symbiotické se stromy.

U hub symbiotických se stromy je věc jasná. Pěstujeme jejich stromy a ty si samy přivedou své symbiotické houby. Jen jim při tom pomůžeme. Mladé smrčiny a remisy smrkové dávají záhy často spousty ryzců smrkových — Lactarius deliciosus var. picicola. Pod břízami rostou kozáky březové — B. scaber a křemenáče březové — B. versipellis. Pod osikami další křemenáče — B. rufus, griseus, nigricans, duriusculus, pod topoly stříbrnými od jara do zimy křemenáče topolové — B. populinus. Proto doporučujeme všude i v zahradách, reservacích, větrolamech a p. pěstování tohoto topolu, tak úrodného na chutné houby. Vzpomeňme, že u mladých borovic roste hojně loupák (klouzek) borový — B. luteus a pod modříny záhy jejich četné jedlé houby.

Houby parasitické, saproparasitické a pařezové.

Lze i ty pěstovat, pokud jsou jedlé. Tak jsem to úspěšně zkoušel s volským jazykem — Fistulina hepatica a oříšem — Polyporus ramosissimus na dubu (jazyk) neb jeho kořenech (oba druhy). Topolky — Tricholoma populinum u topolu, hlívy ústřičné — Pleurotus ostreatus na starých lípách. Sem patří i penízovky sametonohé — Collybia velutipes a opeňky — Pholiota mutabilis na pařezech a starých kmenech vrbových a březových. Ty si dávno pěstuje s. Cejnar v Třebechovicích p. O.

Houby symbiotické s travou.

Již v mládí, jak jsem uvedl, jsem pěstoval špičku — Marasmius oreades a májovky — Tricholoma gambosum. Tento poslední druh roste nejlépe v trávě, ale zároveň nejraději pod jabloněmi, hrušněmi, kaštany a p. To při pěstování mějme na paměti. Lze pěstovati i čirůvky dvojbarvé — Tricholoma bicolor a strmělky bělostné — Clitocybe candida.

V práci jsem sdělil jen malou část svých poznatků a návrhů z pěstování a připěstování hub. Nezmiňujeme se o pěstování hub a zejména hřibů pod příslušnými symbiotickými stromy. To rozumí se samo sebou. Stejně na př. s pěstováním čechratek. Neuvedl jsem tu možnost pěstovati houby jako součást hnojiva (kompost, hnojivo kompostové), kde se uplatnily houby svým narostlým podhoubím a plodnicemi. Pozoroval jsem úspěšný vliv hnojiva kompostového s kustřebkou baňkovitou — Peziza vesiculosa. Je to zároveň malá část mých starých i nových našich poznatků a návrhů z hub a praktické mykologie na prospěch našeho pracujícího lidu a státu. Hlavně zde uvádíme základní pravidla k pěstování žampionů, neboť v tomto oboru měli jsme minulá léta i v poslední době nejvíce dotazů. Tato práce je zároveň odpovědí na dotazy v tomto směru. Jinak můžeme poskytnouti v oboru pěstování jiných druhů hub každému další a podrobnější informace. Podrobný článek o pěstování hub je ve XXII. ř. ČČH (MSB).

Prof. Dr Ed. Baudyš:

Poznámka o léčení houbami.

Проф. д-р инж. Эд. Баудиш: **Заметка о лечении грибами.**

Mnoho se píše o významu hub, neboť jest beze sporu, že houby jako samostatná skupina mají pro člověka velký význam. Jedlé houby jsou potravinou člověka již od nejstarších dob, neboť již staří Římané jako labužníci a požitkáři vážili si hub jako znamenité a chutné potraviny a byly na houby, zejména na císařku, skládány od vynikajících básníků chvalozpěvy.

Houby jsou potravinou nejenom velice chutnou, ale i výživnou, neboť obsahují značné množství bílkovin a uhlohydrátů, na př. mannit, cukr hroznový, mykosu a j. Mimo toho obsahují velké množství tuků, v nichž jest i fosfor. Obsahují i ostatní soli, různé kořenné látky a vitamíny A, B_1, B_2,...B_6... B_{12}. Vždyť je známo, že některé houby voní kumarínem, anýzem, skořicí, hořkými mandlemi, kafrem, kokosem, pižmem, fialkami, česnekem, čerstvou ředkví, pórem, zapáchají také kyselinou dusičnou, benzinem nebo petrolejem, štěnicemi a p., což jest důkazem, že houby obsahují četné fytoncidy a podobné látky. Vždyť vůně sušených hub pochází od etérických olejů.

Nelze proto mluviti o bezcennosti hub, jak se často děje, neboť jsou rozhodně hodnotnější nežli mnohá zelenina, která obsahuje také velké množství vody jako houby, anebo ovoce. Všeobecně se udává, že 1 kg čerstvých hub rovná se výživnosti 100 g masa, ačkoliv to kolísá podle množství hodnotných látek v různých druzích hub. Mimo to houby značným množstvím kořenitých a vonných látek podporují výborně zažívání a vedle toho přispívají přímo k výživě daleko více, nežli kterákoliv zelenina i ovoce.

Nesmí býti však také zapomínáno na léčivý účinek hub, neboť svým obsahem solí podporují rozpouštění a brání usazování škodlivých solí v těle člověka, takže zmírňují škodlivé účinky reumatismu, ischiasu a jiných chorob nervových. Málo je asi známo, že možno léčiti houbami i otoky. Vyzkoušel jsem to letos sám na sobě. Již delší dobu měl jsem oteklé kotníky a palce tak, že jsem se nemohl ani obouti. Chůze byla velice obtížná a v některé době i nemožná. Proto jsem byl letos poslán z ROH na léčení do Trenčanských Teplic. Ani tam se mi moje nemoc mnoho nezlepšila. Nohy byly oteklé stále až do

léta. Jakmile rostly houby, počal jsem pilně houbařit a debatovat o významu hub pro lidské zdraví. Až konečně jsem přišel na to, že zkusím houby, zejména vodnaté, jako jsou hřibovité, obzvláště klouzky, obložil na noc opuchliny klobouky pečárek a klouzků a ovázal obalem a pak teplým šátkem. Houbový obvaz byl ponechán na oteklé noze do rána a již první den jsem cítil úlevu. Druhý den byl mi dán obklad z hub na obě nohy a takto to bylo opakováno týden. Otoky nohou třetí den již zmizely. Nejdůležitější při tom bylo to, že ustupovala urputná bolest v kloubech, takže jsem již lépe chodil a po týdnu jsem byl zbaven otoku i bolestí. Pak po namáhavých turách čas po času byl houbový obklad opakován, k čemuž bylo použito i bedel též s dobrým výsledkem. Až dosud od té doby nepociťuji bolesti v kloubech a otoky též nemám. Dovoluji si upozorniti, že jsem přestal užívati veškeré medikamenty na léčení otoků a bolestí nohou, ačkoliv dříve jsem užíval různých mastí, obkladů atd. Byl bych velmi povděčen našim houbařům, aby vyzkoušeli v případě potřeby sami na sobě anebo na známých výsledek mého léčení a pak mi sdělili, jak se tento zákrok osvědčil. Přičítám léčivý účinek hub hlavně vitamínům, obzvláště vitamínu B_{12}, o čemž jest známo, že jest obsažen nejen v různých houbách, ale že blahodárně účinkuje na živý organismus. Pakliže se tento léčivý prostředek potvrdí i z jiných stran, bude to opět přínos k zdůraznění významu a užitečnosti našich hub.

Ing. M. Smotlacha:

Houby, jež Smotlacha zjistil před 56 lety na královéhradeckém trhu.

Инж. М. Смотлаха: **Грибы, которые Смотлаха изучил 56 лет тому назад на базаре в Градце Кралове.**

Profesorovi Smotlachovi je rok 1904 konečným ve studiu a sběru hub lesů hradeckých. Sm. tu poznal (i po stránce jejich užitkové hodnoty a ceny) během let 1899/1900—1904/05 na trhu tyto druhy (srovnáno podle Smotlachova prakt. systému):

I. *Z hub hřibovitých:* (I. A tř.): Hřib smrkový, borový, dubový (B. bulbosus Schff., pinicola Vent., reticulatus Schff.), bronzový — B. appendiculatus Schff., královský — regius Kr., kaštanový — B. castaneus Bull. — (I. B. tř.), křemenáč březový, osikový (smrkový), šedý, topolový — B. versipellis Sm., rufus Schff., griseus Qu., populinus Sm., kozák dubový — B. rimosus Vent., loupák borový — B. luteus L., podmásník — B. granulatus L., modrák kovář — B. miniatoporus Vent., koloděj — B. luridus Schff., modrák červenáč — B. satanoides Sm., poddoubník — B. subtomentosus L., hřib pružný — B. elasticus Sm. — (I. C tř.), strakoš — B. variegatus (Sw.), klouzek kravský — B. bovinus L., hřib hnědý — B. badius Bull., hřib sadní — B. hortensis Sm., babka (kyselák) — B. chrysentereon Bull., hřib různobarvý — B. versicolor Rostk., modrák purpurový — B. rhodopurpureus Sm., modračka — B. cyanescens Bull., kozák březový — B. scaber Bull., habrový — rugosus Fr II. *Z vřeckatých* našla se tam: smrž obecná a špičatá — M. esculenta L. et conica Pers., kačenka — Verpa bohemica Kr., ucháč obrovský — G. gigas Kr., obecný — G. esculenta Pers., bělolanýž — Choiromyces meandriformis Vitt. III. *Ostatní rouškaté* (kromě lupenatých) a *břichatky:* kotrč chorošovitá, oříš — Pol. ramosissimus Schff., ch. lupenatý čili dubovník — P. frondosus F.D., choroš ovčí — P. ovinus Schff., hřebenitý — P. cristatus (Pers.), lošák jelení — H. imbricatum L., kotrč kadeřavá — Spar. crispa (Wulf.), kuřátka jarmuzová, zlatá, žlutá, sličná — Cl. botrytis Pers., aurea Schff., lutea Schff., formosa Pers. IV *Ryzce a holubinky:* Ryzec obecný — L. de-

liciosus L., smrkový a borový — picicola Sm. et pinicola Sm., ryzec jedlový (krvavý) — sanguifluus Fr., — holubinky mandlová, šafránová, olivová, nazelenalá, namodralá — R. vesca Fr., aurata With., olivacea Schff., virescens Schff., cyanoxantha Schff., liška obecná a fialová (kornoutky) — C. cibarius Fr. et clavatus Schff. V. *Čirůvky bělovýtrusé:* zelánka, havelka, ozimka (pětidílná), májovka, kotrčovitá (kočičky) — Tr. equestre L., portentosum Fr., quinquepartitum Fr., aggregatum Schff., václavka — Arm. mellea Vahl., špička obecná — M. oreades B. VI. *Čirůvkovité pestrovýtrusé:* žampion obecný, ovčí — Ps. campestris (L.), arvensis (Schff.), opěnky — Ph. mutabilis (Schff.), sadovka — E. clypeatum (L.).

Když r. 1905 na universitě si opatřil mykol. literaturu, zjistil, že z hub hradeckého trhu je 47 v kodexu (některé z kodexu na hradeckém trhu se neprodávaly), 16 že v kodexu není a že se ani na pražských trzích hub (Uhelný trh, Tylovo nám.), neprodávají, jsouce buď úřadům neznámé, nebo pokládány za jedovaté. To přivedlo Sm. ke studiu hub, neboť viděl, že jsou dosud neprozkoumány a pro náš lid nevyužity. Viděl i potřebu jejich dokonalejšího věd. výzkumu, neboť se jim tehdy na č. vys. školách v Praze nikdo nevěnoval. Od r. 1904 obohatil Sm. hradecký trh o tyto druhy hub: I. v době od r. 1907 do r. 1918 o topolky — T. populinum Lge, čirůvky šafránky — Tr. rutilans (Schff.), líhy — T. conglobatum (Vitt.), klouzky sličné — B. elegans Schum. (flavus With.), choroš žemlička — P. confluens A. Sch., choroš kozí noha — P. pes caprae (Pers.), bedlu vysokou — L. procera (Scop.), hlívu ústřičnou — Pl. ostreatus (Jacq.), holubinky osmahlou, bukovku, trávozelenou, kolčaví, celokrajnou — R. adusta (Pers.), heterophylla Fr., graminicolor (Sekr.), mustellina Fr., integra (L.).

II. Za republiky a okupace o pestřec — Scleroderma, mlženku (kořenící), — Cl. nebularis (Batsch), strmělky bělostné — Cl. candida (Bres.), penízovky sametonohé — Col. velutipes (Curt.), bedlu červenající — L. rhacodes (Vitt.) žampion lesní — Ps. silvatica (Schff.). Výjimečně jen prodává se tu jeho působením i masák (růžovka) — Am. rubescens Fr., pýchavka obrovská — Globaria bovista (L.), penízovka vřetenonohá — Col. fusipes (Bull.).

František Jirásek:

Z mé houbařské praxe.

I. Na výzvu ref. Jiřího Neumanna z Č. Krumlova v Myk. sborníku 1954 oznamuji, že jsem sbíral lišku fialovou (podle dr. J. Macků: liška kyjovitá — Cantharellus clavatus) na Pavlišově u Náchoda v polesí Kosná hora a ve Vlčkově lese. Ná obou místech pod jedlemi asi 30 let starými a to v nevelkých skupinách. Zdá se tedy, že dává liška symbiose s jedlí přednost. Pro bílou, chutnou dužninu rádi jsme ji sbírali, i když jsme jiné druhy lišek při hojnosti jiných hub již opomíjeli. Pan Neumann nazývá ji též stročkem kyjovitým, zatím co ve Smotlachově Atlasu v 1. dílu není uvedena ani mezi liškami ani jako stroček. Snad stane se tak v 2. dílu, jehož vydání je houbaři netrpělivě očekáváno.— Dr Macků praví, že liška kyjovitá byla dříve čítána do rodu stročků. Byl-li omyl zjištěn, mělo by se synonym „stroček" uváděti jen v závorce, aby se nepletly pojmy.

II. Ve zdejším kraji rostly houby r. 1954 i v měsíci listopadu. Dva dny před sv. Martinem, t. j. 9. 11., nasbírala moje žena ještě více než 5 kg hříbků sameťáčků a václavek. I několik strakošů a křemenáčů bylo mezi nimi, ale zřejmě nějakých opozdilců, protože předcházely dva noční mrazíky, před nimiž rostly i tyto druhy hojně.

III. Pstřeň čili volský jazyk či masojed rostl na podzim na kořenech živého dubu při rozcestí záp. Újezdu u Skaličan (okr. Blatná). — Kustřebku

hnědou (Peziza badia) nalezl jsem v mnoha exemplářích na zeleninovém záhoně na zahradě v Písku.

IV. Velice se mi líbil v posledním čísle MSB obrázek skupiny strakošů, fotografovaných ref. prof. V. Knejflem. Představuji si, s jakou radostí byly tyto houby posbírány. Škoda jen, že MSB nemůže otiskovat obrázky barevné. Pro poučení houbaře nedosti zkušeného má černý (nebarevný) obrázek poměrně malou cenu.

Dr B. Rejha:

Konservování hub.

Lidé s chatrnějšími zaživadly pozorují, že si mohou dopřát hub čerstvých, zavařených nebo zmrzlých největší množství. Mimo zavaření všecky způsoby konservování škodí stravitelnosti hub.

Slané houby se nedají jísti ve velkém množství pro škodlivost a nepříjemnost velkého obsahu soli. Při menším obsahu soli pak nevydrží, plesniví nebo hnijí. Podobně houby v octě musí být ostře kyselé, mají-li vydržet, a právě proto jich ani zdravá zaživadla nesnesou tolik jako hub čerstvých. Stravitelnější než v octě jsou houby kysané jako kyselé zelí, po ruském způsobu. Kyselina mléčná je totiž normální součást žaludeční šťávy, kdežto kyseliny octové snese člověk jen nevelké množství. Bohužel, nepřesné dodržení předpisu pro nakládání vede snadno k plesnivění nebo nedobré chuti hub takto naložených. Poměrně mnoho snese i slabý žaludek dobře upravených hub sušených. Ale proti čerstvým jsou sušené houby mnohem horší chuti a menší stravitelnosti. Sušení má také velkou nevýhodu ve zdlouhavosti, nesvítí-li slunce, a v případě deštivého počasí, tak hojného právě, když houby hodně rostou, se mohou houby zkazit, než uschnou.

Nejlepším způsobem konservování hub tedy zůstává zavařování v páře do lahví, pokud se týká zachování chuti a stravitelnosti. Ale tento výborný způsob není bohužel také bez vady, a hodně mrzuté vady: Zpravidla se jen některé láhve zavrou, jiné zůstanou otevřeny nebo — a to je ještě horší — otevrou se po delší době samy a obsah se zkazí.

Pro tuto nepříjemnou závadu jsme přestali zavařovat houby do lahví s gumovou vložkou. Konservujeme je jednak sušením, jednak nakládáním do lahví s přísadou chemického konservujícího prostředku. Uvaříme houby za vlhkého počasí samotné, je-li sucho, s podlitím několika lžicemi vody na dvoulitrový kastrol. Stačí zahřát okořeněné houby do varu na vařiči, jakmile začnou kypět, vypnout, po 20 minutách znovu zapnout jenom na několik minut do nového varu, zase na 20 minut vypnout a tak ještě po třetí. Uvařené houby se namačkají do sklenice, aby mezi nimi bylo co nejméně vzduchu, pokryjí solí a buď polijí 0,3% čisté kyseliny mravenčí (3 g, t. j. 3 cm^3 na litr), nebo posypou 0,3% benzoanu sodného. Spolehlivěji ochráníme houby před plesnivěním ještě větší dávkou konservující přísady, ale pak musíme pamatovat, že se takových hub nesmíme najíst, ani je nesmíme jíst denně, nechceme-li si škodit na zdraví. V malém množství se nemusíme bát chemikálií. Vždyť se také nebojíme značně jedovatých kořenných silic pepře, cibule, hořčice a pod. Jedovatost je vůbec tuze relativní pojem. Kdo by zásadně odmítal všecko jedovaté, nesměl by jíst ani pít nic. I obyčejná kuchyňská sůl usmrtí člověka v dávce asi půl kilogramu, i přílišné množství vody nebo chleba zkazí nám žaludek.

Houby chemicky konservované můžeme spotřebovávat po částech bez obav, že časté otvírání láhve jim uškodí. Okolnost, že všechna přísada byla dána navrch, nevadí, jsou-li houby zality vlastní šťávou a je-li z nich mačkáním odstraněn vzduch. Přísada ponenáhlu prostoupí celý obsah láhve právě jako sůl.

Co se týká jiných chemických konservovadel, kyselina benzoová má nepříznivý vliv na chuť vrchní vrstvy hub, kterou nejsilněji prostoupí. Kyselina salicylová škodí člověku už v koncentraci potřebné ke konservaci, proto byl její prodej u nás zakázán.

Ideálním prostředkem k uchování hub i jiných potravin čerstvými by bylo stálé chlazení jich v ledničce. Ale to se stane snad všeobecným teprve v atomovém věku, až bude elektřiny dost za babku.

Boh. Matas:

Příspěvek k úpravě hub.

Té paní, která žádala v r. 1955, jak se upravuje vajíčko hadovky, sděluji ze své časté zkušenosti. Obyčejně bývá na zemi několik vajíček, jež jsou spojena s podhoubím vlákny. Je-li vajíčko neporušené, lehce se utrhne a musí se týž den připravit k jídlu takto: Kožovitý povrch se mělce nařízne a sloupne. Pod ním je rosolovitá hmota. Vajíčko se rozřeže na plátky, jež jsou na řezu mramorované; pak se osolené plátky obalí jako vídeňský řízek a usmaží. Takto připravené vajíčko je velice chutné. Kdyby se vajíčko nechalo do druhého dne, dozrálo by a vyrostla by z něho hadovka, jež není jedlá.

R. 1955 v listopadu a v prosinci byla veliká úroda penízovek sametonohých. V mé zahrádce na pařezu břízy a kaštanu rostly velké trsy až do 18. prosince. V městě na dvorku přístupném volně z ulice je pařez, který byl celý obrostlý touto penízkovou a to nejen nahoře, nýbrž po stranách v tutéž dobu (v prosinci 1955). Penízovek sametonohých užívám dávno v kuchyni.

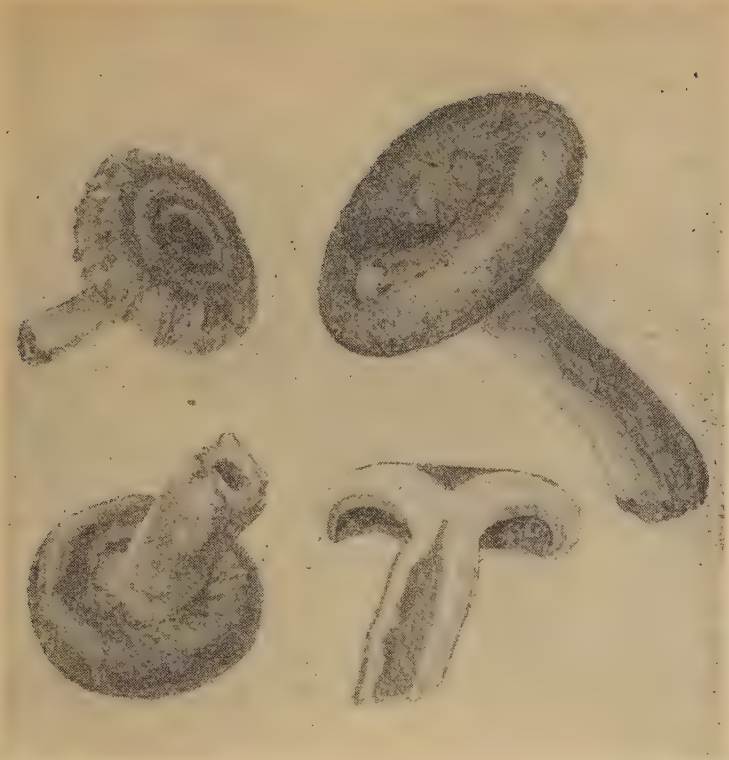
Jan Bulíř:

Ryzec peprný (Lact. piperatus).

Využití ryzce peprného ve velkém dosáhlo velkého rozmachu za druhé světové války v Německu. V rozsáhlých lesích kolem Valdova u Chotěbuzi v Horní Lužici (nyní Polsko) byla zřízena v r. 1939 velká továrna na využití hub. Kromě běžných druhů bylo tam v roce 1943 zpracováno na dva miliony kg ryzce peprného. Sběru se zúčastnily školní děti, lesní dělníci a j. Je to jistě ohromné množství, nicméně bylo již v r. 1902, tedy v době, kdy se k jídlu sbíralo poměrně málo druhů hub, jen v Mnichově na trzích prodáno 500.000 kg jedlých hub.

Ve Valdově byly houby zpracovány jednak na koření, jednak na krmivo, při čemž bylo dokázáno, že zbytky i po extrahování nahradí plně rybí moučku. Pokusy, prováděné v době druhé světové války na Máchově jezeře u Doks, ukázaly, že lze přikrmováním ryb moučkou z vylisovaných hub ve spojení s bramborami dosáhnout normální přírůstek na váze, aniž by přitom došlo k ztrátám. Dále je úsporné, doplňovat pokrm drůbeže a vepřů houbami, což je konečně i u nás známo. Chovatelé drůbeže, kteří čtou časopis čs. houbařů, ušetřili již mnoho peněz tím, že přikrmují houbami. Neméně významné je, doplňovat houbami píci vepřů. Při různých pokusech bylo shledáno, že vepřům neškodí ani muchomůrka zelená. Ferment v žaludku vepře jed rozkládá.

Bylo by záslužné, kdyby českoslovenští houbaři navázali styk s polskými přes jmenovaný podnik ve Valdově — existuje-li dosud. Možné, že by i naše státní statky a lesy měly z toho užitek, zejména v pohraničí, kde sběr hub není skoro vůbec prováděn.



Obr. 24. Ryzec kravský — Lactarius torminosus (Schff.) Fries. Namaloval Jan Spálený, náš vynikající spolupracovník a znalec hub podle svého nálezu ze dne 10. 8. 1944 v Mladé Vožici, v mladém, hustém, jehličnatém lese. Také tento i jiné ryzce by mohly býti lépe využity než dosud. Viz článek Jana Bulíře.

B. Kahler:

Moje recepty

Knedlíčky do polévky ze špiček. Do drobounce nakrájených a udušených špiček přidáme necelý jeden rohlík předem v mléce namočený, trochu strouhanky, sůl, a spojíme vajíčkem. Máme-li, přidáme špetku květu, uděláme malé knedlíčky a zavaříme do polévky. Špičky se hodí do každé polévky. V bramboračce se zvlášť uplatní špička česneková. Při sběru ji lehko poznáte právě po její vůni. Rolníci a JZD mají všude v trávě špičku obecnou čili trávní.

Karbanátky ze směsi hub. Na másle osmažíme cibulku a když je pěkně hnědá, přidáme rozsekané houby, v mléce namočenou housku, žloutky podle množství materiálu, opepříme, zamícháme a v rendlíku necháme chvilinku podusit. Pak teprve směs obalujeme ve strouhance a malé karbanátky smažíme na másle. Přidá-li se do hmoty trochu dobré kyselé smetany, je to pak oběd zcela sváteční. Příloha bramborová kaše.

*

Houbový guláš. Na rendlíku zaškvařit trochu pokrájené cibulky, přidat papriku, pak nakrájené houby, kmín a sůl a za stálého míchání nechat prudce vy

smahnout. Pak zaprášit hladkou moukou, zalíti horkou vodou a nechat povařit. — Chceme-li míti pěknou červenou barvu, rozpálíme lžíčku sádla, hodíme do ní trochu papriky a než neseme na stůl, zamícháme do guláše. Vařit se to již nesmí. V. Melzer

Houby na paprice. Na másle zpěníme nakrájenou cibulku, přidáme lžičku sladké papriky, na to nakrájené houby, sůl a za stálého míchání necháme prudce vysmahnout. Pak zalijeme kváskem z kyselé smetany (nebo 1 díl kyselého a 2 díly sladkého mléka) a necháme dobře povařit. K tomu knedlík. V. Melzer

Hlívu ústřičnou znám od mládí. Rostla v naší dědině na starých lípách, v koruně občas ořezávaných. Rostla a roste tu dosud na starých, odumřelých pahýlech. Její obraz vidíte na obr. 2. Ovšem na starých suchých kmenech listnatých stromů roste na straně k dešti (k západu) obrácené v řadách vedle sebe a nad sebou, jako ústřice na břehu mořském. Odtud její jméno. V lese roste i na pařezech (listnáčů). Je to houba odedávna u nás kodexová (trhová) a značné hodnoty, neboť nehnije a dá se dobře uchovávat na delší dobu. Hlíva ústřičná roste totiž na podzim — začíná růsti v září — a začátkem zimy. Ve své tuhé podstatě hodí se do polévek, omáček a zvláště též na »drsťky«. Je jedlá, chutná. Bývá na všech našich podzimních výstavách a dochází i do poradny a na naše podzimní přednášky. Hlívu ústřičnou má znát a sbírat každý praktický houbař. † Dr Smotlacha

Vladimír Krabovský:

Staré žampionové francouzské recepty.

Jsou to recepty z pěstírny žampionů ve Stodě (podle francouzské kuchyně). Recepty ty jsou pro dnešní dobu velmi náročné, zvláště co se týče mléka a másla nebo jiného tuku. Avšak i tak je možno je vhodně upravit, abychom z žampionů měli výborné jídlo. Samozřejmě, že je tu možno upotřebit nejen žampiony pěstěné, nýbrž i v přírodě sbírané a mnoho jiných našich jedlých hub. Zkoušejme, jak se uplatní tyto recepty na našich jiných jedlých houbách.

Hnědá žampionová omáčka. 1/4 kg žampionů na jemné plátky rozkrájené dusíme do měkka v 50 g másla do hněda zpěněného. Ze 2 lžic mouky a něco másla uděláme hnědou jíšku, přidáme k ní žampiony a trochu hnědé masové polévky, okořeníme dostatečně pepřem a po přidání citronové šťávy necháme vše ještě několikráte povařiti.

Bílá žampionová omáčka. Ze 1/4 kg telecího masa, celeru, mrkve, petržele a póru uvaříme hustou polévku. Krátkou bílou jíšku, svařenou se sklenicí bílého vína, smícháme s procezenou polévkou. Na jemné plátky pokrájené žampiony dusíme do měkka ve světlém másle s trochou citronové šťávy a vše pak smícháme se 2 žloutky.

Žampionové frikasé. 1/2 kg žampionů, 30 g másla, citronová šťáva, bílá jíška, masová polévka, pepř, sůl, petržel, bílé víno, 2—3 žloutky, masové knedlíčky. V troše másla a citronové šťávě dusíme na plátky rozkrájené žampiony. K bílé jíšce přidáme silnou masovou polévku — případně zhotovenou z masového výtažku — dále něco pepře, soli, petržele a bílé víno. Do této husté omáčky, která se ještě smísí s 2—3 žloutky, přidáme žampiony, jakož i několik knedlíčků ze sekaného telecího masa.

Žampionové knedlíčky. Očistíme hrst žampionů, nasekáme je jemně a dusíme v troše másla s pažitkou, pokrájenou petrželí, solí a pepřem. Pak zpěníme polévkovou lžíci čerstvého másla, jež přidáme s 1 vejcem, polévkovou lžící strouhané housky k dušeným žampionům. Vše pak dobře promícháme. Malé knedlíčky necháme v masovém odvaru nebo slané vodě 1/4 hod. povařit a podáváme pak v polévce.

d) Houby škodlivé a jedovaté.

Igor Fabry (Bratislava): **O jedovatých hubách I.**

Игор Фабри (Братислава): **Ядовитые грибы.**

V našich lesoch a na naších lúkach rastie do 2500 druhov húb. Z nich ešte pred 50—60 rokmi bolo považované za jedlé najviac ak 80—100 druhov. Ostatné boly pokladané za „prašivky", na požívanie nespôsobilé alebo za jedovaté.

Od tej doby veda mykologická pokročila v každom ohľade vo veľmi značnej miere. V ustálení požívateľnosti jednotlivých druhov húb nehynúce zásluhy si získal † Dr Frant. Smotlacha, populizátor hubárstva v republike. Dnes je bezpečne zistené a vyskúšané, že z druhov u nás rastúcich je asi 100 prvotriednej akosti, ďalších cca 400 je velmi dobre jedlých, chutných, ostatné sú z hladiska jedlosti akosti podradnej, alebo sú pre zlú chuť, pach, korkovú alebo drevnatú konzistenciu nejedlé, prípadne sú jedovaté.

Treba vedeť, že nejedlá huba nemusí byť jedovatá. Na parezoch a stromoch rastúce rôzne trudniky pre ich drevnatosť, horký hrib pre horkú chuť alebo hadovka smradlavá pre odporný pach sú nepožívateľné, ale nie sú jedovaté. Jedovatými menujeme tie huby, ktoré obsahujú jedovaté látky a zkonzumované zapríčiňujú ochorenie, ba niekedy i smrť. Ale jedovatými sa môžu stať i dobré jedlé huby, a to keď sa zaparia, keď sú staré, t. j. keď započne ich rozklad, hnitie. Konečne pretože viac druhov je ťažko stráviteľných, i jedlé huby, i keď boli čerstvé, dobre pripravené, môžu zapríčiniť ťažoby u ľudí so žalúdkom chúlostivým.

Rôzne jedovaté huby obsahujú rôzne jedovaté látky a preto otrava podľa druhu a množstva zjedených húb sa prejavuje rôznym spôsobom, v rôznom čase a má rôzne účinky. Sú huby, ktoré sú jedovaté len surové, ale dobre uvarené sú neškodné, ba jedlé. Sú také, z ktorých menšie množstvo možno s chuťou zjesť bez akýchkoľvek následkov, ale vo väčšom množstve požité pôsobia otravne. U niektorých húb prvé príznaky otravy sa dostavia už po požití o pol hodiny, u iných zase minie i deň, kým postížený pocíti prvú bolesť. Je viac druhov, u ktorých otrava má ľahký priebeh, sú však i také, kde otrávený musí vytrpeť veľké bolesti. Tých druhov, ktoré môžu privodiť i smrť, je na šťastie málo. Môžeme ich spočítať na prstoch.

Veľmi mnoho ľudí pozná hríby, kuriatka, rýdziky, masliaky snáď i plávky, ale okrem odborníkov, zkúsených hubárov takmer nikto nepozná jedovaté huby, a to je veľká chyba. Mnohí sa spoliehajú na staré babičky a všeliakých pa-znalcov, podľa ktorých každá huba, ktorá pri reze modrie, červenie alebo černie, taktiež huba, ktorá smrdí alebo má horkú chuť, je jedovatá. Iní „znalci" tvrdia, že huby, ku ktorým pri varení vložíme striebornú lyžičku a tá zčernie, sú jedovaté. Iná výstraha zase znie: nejedz huby, ktoré na jazyku pália a zase smele môžeš zjesť huby, ktoré ohrýzli slimáci. Všetky tieto a týmto podobné tvrdenia nemožno brať vážne a patria do ríše rozprávok.

Medzi hubami, hlavne hríbovitými, ktorých mäso-dužina pri reze mení barvu, je mnoho veľmi dobrých, ba prvotriednych húb na pr. rôzne kremeniaky, hríb modrák (Boletus luridus Schff.), hríb červenohlúbikový (Boletus erythropus Fr.) atď. Mnohé huby majú prenikavý, až nepríjemný pach, ktorý sa pri varení tratí a hotové jedlo je bezvadné. Taký je na pr. strakoš (Boletus variegatus Schw.), rôzne prášnice (Lycoperdon Tourn.). Naproti tomu sú huby, ktoré nie sú síce jedovaté a ktoré surové majú príjemnú chuť a vôňu alebo sú bez chuti a vône, ale keď ich uvaríme majú chuť odpornú, takže jedlo je na vyhodenie, na pr. plávka pekná (Russula lepida Fr.). S tou striebornou lyžicou je to podobné. Na pr. ani od červenej muchotrávky, o ktorej každé dieťa vie, že je jedovatá, strieborná lyžica nezčernie. Striebro zčernie vplyvom sirnatých

zľúčenín. Je pravdou, že na pr. plávky, ktoré pri ochutnaní na jazyku pália, sú nejedlé, ale i tu je výnimka, lebo na pr. plávka trávozelená (Russula aeruginea Fr.) má chuť za surova niekedy dosť ostrú a je jedlá, nehovoriac o hríbu korenistom (Boletus piperatus Bull.), ktorý má ostrú koreninovú chuť a je prvotriednou smesovou hubou. Tu upozorňujem, že jedine u plávok možno určovať jedlosť huby ochutnávaním. Čo sa týka slimákov, tí ožierajú všetky huby bez rozdielu. Neraz som našiel slimákom ohryzenú muchotrávku zelenú, ktorá je najjedovatejšou hubou Európy.

Je prirodzené, že laik hubu, ktorá pri reze mení barvu, smrdí, štípe alebo je horká, nevezme domov a ju nezje. Časté otravy hubami sú zapríčinené práve tým, že jedovaté huby, hlavne tie najnebezpečnejšie, majú sympatický vzhľad, lákajú ku sberu, ich mäso je zväčša biele a barvu nemení, nesmrdia, ba príjemne voňajú alebo sú bez vône a sú dobrej chuti alebo bez chuti. Jedlo z nich pripravené chutná, veď ináč by ho nezjedli.

Otázkou je teda, ako rozoznáme jedovatú hubu od neškodnej. Treba konštatovať, že nejakého všeobecného kritéria, podľa ktorého by sa jedlé huby od jedovatých rozoznávali, není. Toto si musíme zapamätať. Kto chce vedieť správne určiť každú hubu, ten sa musí venovať dlhému štúdiu a musí získať prax. Mykologia je najťažšou časťou botaniky, lebo druhov húb oproti iným rastlinám je ohromné množstvo, ktoré sa dajú ťažko uschovať bez toho, že by svoj tvar, barvu a konzistenciu časom nezmenili, čím ich zkúmanie a porovnávanie je veľmi sťažené a zo všetkých rastlín sú najvariabilnejšie. Na slovovzatý mykolog musí ovládať anatomiu a morfologiu húb, t. j. ich vnútorné zloženie a vonkajší tvar, fyziologiu hub, t. j. ich spôsob života, výživy, rastu, rozmnožovania atď., musí byť — tak trochu — keď už nie botanikom, ale aspoň dendrologom, t. j. musí dobre poznať stromy, ktoré slúžia za substrát mnohým hubám a konečne — čo je najhlavnejšie — musí do detailov ovládať systematiku húb. Huby môžeme totiž rozoznávať jedine podľa ich botanických znakov. Ktoré sú to znaky, čoho si musíme všímať a ako pokračovať pri určovaní rodov a druhov, sú otázky, ktoré vybočujú z rámca tohoto článku a preto vráťme sa k jedovatým hubám.

Veľká väčšina jedovatých húb rastie v lesoch listnatých, poťažne pod listnatými stromami. Ihličnaté majú ich pomerne málo a lúky ešte menej (len zvonovky). Keď hovoríme, že istý druh húb rastie v listnatých lesoch, tomu nesmieme tak rozumieť, žeby bolo vylúčené nájsť nejakú plodnicu dotyčného druhu pod ihličnatým stromom alebo na lúke. Už som našiel na pr. muchotrávku zelenú v ihličnatom lese, kde na blízku nikde nebolo listnatého stromu. Je však možné, že donedávna tam bol. Výnimky sú teda možné.

Až na malé výnimky všetky jedovaté huby rastú na zemi a to jednotlive, teda každá plodnica osobitne, najviac ak 2—3 srastlé. Na stromoch a parezoch v trsoch, t. j. mnoho plodníc srastlých, rastie snáď iba hliva olivová, ktorá je však u nás zriedkavá. V menších trsoch ale na zemi pri stromoch rastie hnojník atramentový.

Absolutna väčšina nebezpečne jedovatých húb patrí do skupiny húb lúpenatých, t. j. tých, ktoré na spodu klobúka majú lúpen (tenké lístky) lamely Spomeniem v krátkosti tie dôležitejšie.

Najnebezpečnejšie patria do rodu muchotrávok (Amanita), medzi ktorými sú však i výtečné jedlé druhy. Všeobecne známa muchotrávka červená (Amanita muscaria L.) má len povesť hroznú. Je síce jedovatá, obsahuje jed muscarin, priebeh otravy ňou, pripomína otravu alkoholom, nikdy nekončí však smrťou, ba sú ľudia, ktorí pol až jednu plodnicu zjedia bez následkov. Jej sestra, muchotrávka kráľovská (Amanita regalis Mich.) má barvu svetlehnedú až okrovú a účinky tie isté.

O mnoho nebezpečnejšou hubou je muchotrávka pantherová (Amanita pantherina D. C.). Je štíhlejšia ako predchádzajúce, klobúk má barvy olivove-

šedohnedej, k okraji ryhovaný, dosť tenký, na ňom snadno zmytelné bradavky. Lúpene má biele. Prsteň na nohe je úzky, hladký, niekedy mizne. Noha na spodu je len slabo hľuzovitá s prilahlou, na okraji len slabo odstálou bielou pošvou. Nad ňou býva niekedy viac akoby slabých prstencov. Rastie vo všetkých lesoch nie však hojne. Účinky sú o mnoho silnejšie a otrava (pri požití väčšieho množstva) neraz končí smrťou. Táto huba neskúsenými hubármi sa často zamieňa s jedlou muchotrávkou šedou (Amanita spissa Fr.) ktorá je statnejšia, nohu má tlstšiu, šedavú, na spodu hľuza je nahá, bez pošvy. Najlepším rozoznávacím znakom je, že u muchotrávky šedej je okraj klobúka vždy hladký a prsten vždy ryhovaný, u predchádzajúcej je to opačne. Častá je tiež zámena s veľmi chutnou, jedlou muchotrávkou červenkastou (Amanita rubescens Fr.), ktorej klobúk má tón hnedočervenkastý, prsteň tiež ryhovaný, hľuza na nohe tiež bez pošvy. Najlepším poznávacím znakom je, že poranené miesta vždy červeňajú, čo je najlepšie vidieť na hľuze, ktorá je skoro vždy od hmyzu rozhryzená.

Našou a vôbec najjedovatejšou hubou je muchotrávka zelená (Amanita viridis Pers.) zvaná tiež hľuzovitá (A. phalloides Fr.) a jej odroda muchotrávka biela (Amanita virosa Fr.). Tieto huby by mal každý poznať, lebo hlavne zelená je u nás veľmi rozšírená a otrava ňou končí takmer vždy smrťou. Prvá rastie veľmi hojne, hlavne pod listnatými, druhá vzácne pod ihličnatými stromami. Obe obsahujú, ako bolo novšie zistené, až tri jedy, ktoré spôsobujú rozpúšťanie červených krviniek, a keďže príznaky otravy sa prejavujú len po 8—20 hodinách, keď už jed prešiel do krvi, pomoc je ťažká a postihnutý až na malé výnimky, za pár dní umiera. Poznamenať treba, že tento druh či už surový alebo varený a tiež sušený i po rokoch je rovnako jedovatý už i v celkom malom množstve. 90% všetkých smrtelných otráv zaviňuje táto huba. Účinného protijedu dosiaľ neni.

Muchotrávka zelená má kl. zelený bez bradavičiek niekedy s tónom hnedavým alebo šedavým. Je forma i s klobúkom až celkom bielym (A. verna Bull.). Na bielej alebo zelenkastej nohe je prsteň, ktorý však niekedy mizne. Slabo hľuzovitý spodný koniec nohy sedí v bielej úplne volnej, odstávajúcej pošve, ktorá je však niekedy schovaná v zemi, takže ju nevidieť. Táto volná pošva je najspoľahlivejším poznávacím znakom. Spomenutá odroda biela je celá biela a klobúk má kuželovitý. Neskúsení hubári snadno zamenia zelenú muchotrávku osudne za dobre zelenky a bielu odrodu laik ľahko môže zameniť za šampignony.

Ďalšou, ale mierne jedovatou hubou je muchotrávka slamožltá (Amanita gemmata Fr.) rastúca hlavne v borových lesoch v máji a júni. Niektorí jú považujú síce za jedlú, ja mám však iné skúsenosti. Naproti tomu muchotrávka citronová (A. citrina Schff.), ktorá rastie koncom leta a na jeseň vo všetkých lesoch, je sice nepoživatelná lebo odporne zapácha, ale je neškodná. Preto sa divím, že i v niektorých celkom nových učebniciach uvádza sa ako silne jedovatá.

Z čiroviek je prudko jedovatá, nie však smrtelne, čirovka tygrovaná (Tricholoma pardinum Quel.). Je to krásna huba, u nás síce vzácna. Ja som ju dvakrát našiel v Oravskom Podzámku. Klobúk má mäsitý s nízkym hrbom, hnedošedavý pokrytý tmavšími strechovitými šupinami, ktoré sú v strede klobúka najhustejšie. Lúpene sú biele a ako u všetkých čiroviek u nohy zúbkom vykrojené. Otravy ňou sú bolestné, príznaky sa dostavia za 1—3 hodiny.

Z čiroviek neodporúča sa ďalej zber žiadnej čirovky hnedej farby. Má byť medzi nimi jeden druh jedovatý. Neni celkom nevinná snáď ani celá žltá čirovka sírová (Tricholoma sulphureum Bull.), ale keďže táto odporne páchne, neni obavy, že by ju niekto zjedol.

Ďalšou jedovatou hubou je hliva olívová (Pleurotus olearius D. C.), u nás tiež veľmi vzácna. Rastie južnejšie, na pr. v Maďarsku. Veľmi sa podobá ku-

riatkam pomarančovým (Catharellus aurantiacus Wulf.). Snáď preto boli i tieto považované za jedovaté, ač práve sú neškodné.

Po muchotrávke zelenej a bielej snáď najjedovatejšou hubou je sadovka olovová (Entoloma lividum Bull.). Účinky a priebeh otravy sú čirovke tygrovanej podobné, ale ešte ťažšie a otrava končí i smrťou. Rastie len pod listnatými stromami, zväčša v húfoch, t. j. mnoho plodníc vedľa seba. Klobúk má svetle okrove šedý, hodvábite lesklý (čo je vlastnosťou všetkých sadoviek), značne mäsitý. Lúpene sú zprvu belavožltkasté, neskôr lososovoružové. Noha silná, bez prsteňa a pošvy. V mladosti sa veľmi podobá hríbu, ten má však na spodu klobúka rúrky a nie lúpene. Mohla by sa tiež zameniť so známou, výbornou májovkou (Tricholoma gambosum Fr.), tá má však lúpene i v dospelosti biele a rastie na lúkach. Pretože viac druhov rodu sadovka je jedovatých a sú si podobné, radno je tento celý rod so zberu pre kuchynské účele úplne vylúčiť. Podtrnku (Entoloma clypeatum L.), ktorá je veľmi dobrou hubou rastúcou z jara (v máji) pod trnkami a slivkami, nech len ten sbiera, kto ju vie dobre rozoznať od sadovky olovovej. To isté platí i o rode zvonovka (Nolanea). Karakteristické pre oba príbuzné rody sú ružové lúpene, hodvábite lesklý klobúk barvy zväčša šedohnedej, u zvonoviek najviac do 5 cm. šírky. Rast v listnatých lesoch alebo pašienkach.

Divne sa prejavuje otrava hnojníkom atramentovým (Coprinus atramentarius Bull.). Jedlo z mladých húb pripravené je celkom chutné a nič sa nestane, ak po jedle niekoľko dní nepijeme žiadon alkoholistický nápoj. Ak si však vypijeme čo len pohár piva, o 1—2 hodiny obličaj, prípadne i iná časť tela rychle zčervenie. Súčasne dostaví sa pocit horúčky a klopanie srdca. Príznaky tieto obyčajne za krátku dobu zase miznú bez stopy. Znovu sa však prejavia, ovšem slabšie, ak na pr. na druhý deň pijeme alkohol znovu. Žaludočné bolesti, vracanie, hnačka, studený pot, čo je u otráv hubami všeobecným zjavom, sa nedostavujú. Vec som i sám vyskúšal.

Hnojník atramentový rastie u nás hojne na kompostoch, na pohnojených miestach, najmä vedľa stromov. Klobúk má k nohe prilahlý, potom zvoncovitý, pozdĺž ryhovaný, šedave biely. Lúpene má veľmi husté, široké, zprvu belavé, potom postupne červenave hnednú až zčernejú a na koniec i s klobúkom sa menia v čiernu kašu.

Z lúpenatých húb treba ešte spomenúť na druhy bohatý rod vláknic (Inocybe). Sú to menšie zväčša v lesoch na zemi rastúce, slabo mäsité húbky. Klobúk majú vyhrblý, často až ostro kuželovitý, vláknite hodvábitý. Pokožka klobúka sa často pozdĺž trhá. Lúpene sú okrové, špinavo hnedavé. Majú typický pach. Žiadon druh neni jedlý, mnohé sú slabšie, niektoré značne jedovaté. Zvlášť treba varovať pred najväčším druhom tohoto rodu, vláknicou Patouillardiovou (Inocybe Patouillardi Bres.), ktorá má kl. až 8 cm. široký, vždy s ostrým hrbolom, zprvu belavý, neskôr žltave červenkastý. Rastie v listnatých lesoch, popri ciest cez celú hubnú sezónu, ale dosť vzácne. Je to pekná huba, láka ku zberu a preto tým nebezpečnejšia, ktorá zavinila už viac smrteľných otrav. U nás je chvala bohu zriedkavá.

Z hríbovitých húb je jedovatý hríb satan (Boletus satanas Lenz.), ale len surový alebo zle uvarený. Podľa zistenia Dr. Smotlachu stačí zjesť kúsok surovej plodnice, aby sa za krátku dobu dostavila prudká otrava, ktorá však za nie celý deň bez následku pominie. Satan je najkrajší hríb. Klobúk je belavošedý (ako prach na ceste), poduškovitý. Póry na spodu klobúka sú karminové. Noha je súdkovitá, hore žltá, nižšie purpurová. Dužina je do žlta, slabo modrie, potom opäť vybledá. Rastie v listnatých lesoch hlavne na vápenitom podklade, na Slovensku vzácne. V okolí Bratislavy ho vôbec niet.

Pestrec obyčajný (Scleroderma vulgare Horn.) má hľuzovitú plodnicu z polovice do zeme ponorenú s tlstou rozpukanou kôrou svetle okrovej barvy. Vnútro je zprvu tvrdé, biele, neskôr úplne zčernie a na koniec zmäkne, ostane

sipké a šedé ako mak. Kým je plodnica tvrdá a ešte nešedne, možno jú v malom množstve pokrájanú na plátky použiť primiešanú k iným hubám, lebo je aromatická. Vo väčšom množstve spôsobuje nevolnosť, silné bolenie hlavy. Ja som zjedol 4 menšie plodnice a bolenie hlavy sa dostavilo.

Na koniec spomeniem ešte rôzne laločnaté prehýbané, hnedé, na jar rastúce ušiaky (Gyromitra) a chrapáče (Helvella), ktoré obsahujú kyselinu helvelovú, jed silný, ale ktorý sa dá z huby odstrániť oparením horúcou vodou alebo sušením. Sú teda jedovaté len surové alebo napolo uvarené. Príbuzné, každému známe, na jar rastúce smrže (Morchella) sv. č. boli tiež upodozrievané, že obsahujú spomenutú kyselinu, sú však zaručene neškodné, jedny z najkvalitnejších naších húb, takže u týchto akékoľvek preventívne opatrenie je zbytočné.

Podrobný, presný popis, ako i vyobrazenie takmer všetkých tu spomenutých húb čitateľ nájde v Atlase hub jedlých a nejedlých Dr. Smotlachu.

A teraz ešte niekoľko slov o tom, ako predísť otravám. Prvým príkazom je, zbierajme len tie huby, ktoré bezpečne poznáme. Zbierajme len zdravé, neprestárle huby. Po dlhých dažďoch neberme huby vodou úplne presiaknuté. Hneď na mieste, zistime či nie sú červivé, Aby sa huby nezaparili, nezbierajme ich na pr. do plechových krabíc alebo do batôžka, ale do pleteného košíka, kde stále prúdi vzduch. Keď prídeme domov, najmä v lete, ihneď ich rozložme, prípadne i pokrájajme. Ak ich hneď nepripravíme, uložme ich na chladné, vzdušné miesto. Tak vydržia i v horúčavách 2—3 dni (ovšem nie každý druh). Nemusíme sa obávať ani ohrievaných hubných jedál, ak jedlo bolo uložené na studenom mieste (na pr. ladnička) a prirodzene, ak bolo pripravené z čerstvých zdravých húb.

Ak sme neboli dosť opatrní a došlo k otrave, treba sa postarať o to, aby jedovaté látky boli z tela odstránené. Treba použiť dávidla a prejímadla. Dobré je tiež piť silnú čiernu kávu. V každom prípade volať ihneď lekára, poťažne otráveného odviesť ihneď do nemocnice. Aby však k tomuto nemuselo dôjsť, pre každého hubára má byť heslom: 3krát opatrnosť a veľký pozor najmä na muchotrávku zelenú a bielu.

MUDr Vladimír Píša:

Zkušenosti s šupinovkou kostrbatou (Phol. squarrosa Fl. Dan.)

Д-р В. Пиша: Опыт с Phol. squarrosa Fl. Dan.

V roč. XXIX-1952 č. 7-8 stěžuje si V. Schůt na obtíže po požití š. k., které se u něho projevily pocitem nevůle, pocením, bolestmi ve střevech, v záchvatech (3×) s následným zvracením (3×). Tento článek vyvolal serii dalších, ale tyto všechny ukazovaly, že š. k. je i ve větším množství požívatelná. Pokusím se vysvětlit tento ojedinělý případ potíží, vzniklých po požití š. k. a zařaditi je do rámce všeobecných zdravotnických zkušeností, poněvadž by mohla vzniknouti mylná představa o toxicitě této houby.

Úvodem sděluji, že r. 1953 a jeho suchý podzim způsobil nedostatek kvalitnějších hub. Tak při hledání jsem doplňoval tuto mezeru sběrem jiných hub, počítaje v to i š. k. Krásné, malebně vyhlížející trsy š, k. se svou ohnivou žlutí, střídající se s pruhy hnědě, přitáhly i mne. Kombinoval jsem jednu polovinu z š. k. a druhou z václavek a klouzků. Tuto komposici smaženou jedl jsem nejen sám, ale i má žena. Na chuť zdálo se toto jídlo trochu drsnější s jemnou kamencovou pachutí. Po požití nepozorovali jsme ani nejmenších potíží, ač jsem snědl velké kvantum. Kromě toho část š. k. byla naložena na kyselo ve směsi václavek a holubinek a i zde byla shledána jako dobrá houba.

Obr. 25. Supinovka slizka — Pholiota adiposa Fr., tvoří velké plodnice, celé sírově žluté a tmavšími šupinami. Třeň tlustý, ke spodu ztenčený. Roste na listnatých stromech, bucích, kaštanech a pod. Nalezl a fotografoval 4. X. 1956 v lesích u Vysokého Chvojna R. Cejnar — Třebechovice p. O. na trouchnivějícím buku.

Domnívám se proto, že potíže byly sice způsobeny š. k., ale při stávající přecitlivělosti organismu. Snad by se potíže nedostavily, kdyby š. k. byla podávaná stupňovaně od malých dávek k větším v časových intervalech. Přecitlivělý organismus má čas zvyknouti si během doby na malé dávky cizorodé bílkoviny u těchto hub, takže později i větší množství po druhé zkoušené houby nevyvolá obtíže. Známe tento přecitlivělý stav u lidí i oproti jiným jídlům. Jsou to ku př. nakládaná masa, račí maso, maso ryb v době tření, plesnivé sýry, některé druhy ovoce, zvláště jahody atd., které vyvolávají střevní malé poruchy, nebo kopřivky. Jsou to zjevy allergické (allergie).

Základem všech těchto poruch jsou asi látky vznikající rozkladem bílkovinných látek, z nichž povstává zásaditá látka, cholin, v rostlinstvu i živočišstvu rozšířená. Tato látka má svou chemickou formuli a oxydací cholinu dojdeme k muskarinu (Am. muscaria L.). A jako příklad, že od malých dávek i k větším nevznikají žádné potíže, slouží i zkušenost prof. Smollachy s muchomůrkou červenou.

Slabší, přechodné, chorobné změny projeví se buď jako katar sliznice střevní (průjem), jako přímá bezprostřední reakce bílkoviny cizorodé struktury na sliznici střeva, nebo jako kožní vyrážka (kopřivka), vznikající vstřebáním rozpadových produktů a pak působící hypersekreci lymfy z podrážděných lymfatických cév. Podobný zjev vidíme ku př. na jaře, kdy na sliznici nosní dostává se pyl a způsobuje pylový katar, neboť sliznice nosu je přecitlivělá vůči této cizorodé bílkovině. Horší stavy vznikají vdechováním některých prachů, vyvolávajících křeč průdušinek — asthma. Tak se dostáváme k chorobám, řadícím se pod pojem anafylaktického šoku.

Vrátíme-li se k našemu případu, můžeme pozorovati, že existují z klinického stanoviska případy lehké (slabší průjem, kopřivka) anebo těžké s celkovými příznaky (únavnost, pocení, zrychlený tep, zvracení, křečovité bolesti v břiše).

Musíme proto i v houbařství sledovati tyto přecitlivělé organismy a všímati si jich, poněvadž podaří se tím osvětliti řadu někdy protichůdných názorů, na těžkou stravitelnost, ba dokonce jedovatost některých hub.

Můžeme proto postaviti proti sobě na dva diametrální póly.

1. individua vysoce vnímavá, přecitlivělá na některé požité cizorodé bílkoviny anebo jejich zplodiny. Skupina tato je nepatrná. U těchto lidí po požití dostaví se bouřlivé příznaky jak od traktu zažívacího, tak i systému srdečně cevního.

individua zcela odolná, prakticky nevnímavá. Tito lidé snášejí cizorodé bílkoviny bez jakýchkoliv projevů chorobných i ve větších dávkách.

Mezi těmito dvěma extrémními póly prochází největší skupina organismů, jež i když se přibližují prvé skupině, přece reagují tak jemně (pocitem nevůle, slabým průjmem, svěděním na kůži bez vyrážky), že u nich prakticky nedochází k nemocnosti, a ty přecházejí tyto projevy bez povšimnutí.

Musíme proto upozorňovati ty, jejichž střevní trakt přichází po prvé ve styk s bílkovinou hub sice jedlých, ale po stránce skladby bílkovinné dosud neprozkoumaných, aby frakcionovaně stoupali v dávkách při požívání a nejedli hned větší množství na počátku. Nikdo z nás totiž neví, zda není přecitlivělým vůči neznámé cizorodé bílkovině. Předejdeme tak obtížím, které se mohou dostaviti po větším požití takové bílkoviny v podobě slabých nebo bouřlivých příznaků střevních, připomínajících až příznaky otrav.

Vlastimil Bartoš:

Zvonovka jarní — Nolanea erophila Fr.

Властимил Бартош: **Nolanela erophila Fr.**

(Zkouška jedlosti.)

Popis plodnic. Klobouk 3 až 7 cm široký, v mládí a za vlhka tvamohnědý. Oschlý a u starších plodnic šedohnědý. V mládí s hrbolem, později rozprostřený a zprohýbaný. Lupeny řídké špinavé, u starších růžové od výtrusů. Třeň šedohnědý, smáčklý, jako srostlý ze dvou třeňů, dutý. Naleziště: V dubnu a v květnu v houfech na malé travnaté pasece s mladou světlou kulturou smíšených listnáčů, obklopenou starými smrky. Kopec Partyzán u Chomutova. První nález 12. 4. 1953.

Zvonovka jarní byla mojí první houbou, kterou jsem nalezl v letech 1953 a 1954. V obou letech pozůstával nález z několika set plodnic a sběr mohl být uveden v kg. Podle dostupné literatury jsem zjistil, že zvonovka jarní je uváděna buď jako nejedlá, nebo jedlá jen v malém množství. Časný a velký výskyt této zvonovky mě přiměl, abych vyzkoušel její jedlost. Průběh zkoušek a výsledky nyní uvádím.

19. 4. 1953 jsem požil: 20 g klobouků (2 kusy) vařeno 5 min., voda slita a usmaženo na sádle s 1 vajíčkem. Zdravotní stav zůstal nezměněn.

20. 4. 1953 jsem požil: 60 g klobouků s krátkými třeni (10 plodnic) vařeno 5 min., voda slita a usmaženo na sádle s 1 vajíčkem. Nepocítil jsem žádné nepříjemné následky.

23. 4. 1953: 200 g plodnic vařeno 5 min., voda slita a usmaženo na sádle s 2 vajíčky. Požito v 7 hod. večer. Hodinu poté jsem pocítil jakousi slabou závrať, jinak žádné potíže, spánek klidný. 24. t. m. ráno průjem a několikrát za den. Ráno pouze snídaně, jinak celý den jsem nic nepožil. Nechuť k jídlu a střevní bolesti. 25. t. m. vodový průjem trvá celý den, střevní bolesti. Jím suchary s čajem. 26. t. m. dostavila se normální chuť k jídlu a normální stolice.

9. 5. 1954 jsem požil: 50 g plodnic (10 plodnic) usmaženo na sádle s 2 vajíčky a krupicí. Houby jsem nevyvářel a vodu nesléval. Požito v 6 hod. večer s chutí. 10. t. m. po celý den průjem, vodová stolice a střevní bolesti. 11. t. m. ještě dopoledne vodová stolice a střevní bolesti. 12. t. m. následky požití zmizely a dostavila se chuť k jídlu.

Osobní údaje. Žaludečními ani střevními poruchami netrpím, stáří 30 let.
Závěr zkoušky jedlosti zvonovky jarní. Požitím 50 g, t. j. 10 plodnic zvonovky jarní, dostavily se u mne střevní poruchy s vodovým průjmem. Dá se předpokládat, že u slabších organismů může zvonovka jarní způsobit poruchy požitím ještě menšího množství plodnic. Označení za jedlou v malém množství by svádělo k jejímu požívání. Navrhuji, aby zvonovka jar byla označována jako nejedlá.

Pozn. red.: Tato práce je příkladem vzorně prováděného lidového výzkumu hub.

Dr Josef Pecánek:

Ještě k pachu hub, zejména prudce jedovatých.

Д-р Иосиф Пеканек: **Еще о запахе грибов, особенно ядовитых.**

Se zájmem jsem přečetl dva články v MSB 1954, seš. 4, čís. 7—8 o vůni hub od Dr R. Vávry a JUC Pavlouska, poněvadž se o tuto stránku hub už dávno zajímám. Houby skutečně určujeme nejen podle barvy a tvaru, nýbrž i podle jejich chuti a pachu. Podle barvy můžeme určovat poměrně bezpečně plodnice typicky vybarvené, ne příliš mladé a ne zase přestárlé, neporušené, a to za normálních atmosférických podmínek, nikoliv na př. po dlouhých lijavcích promáčené a rozbředlé. Barvu můžeme poměrně přesně charakterisovat. S chutí je to poněkud horší, neboť chuťové odstíny sice dobře vnímáme, ale tíže je lze vyjádřit; a pokud jde o prudce jedovaté houby, z pochopitelných důvodů chut zjišťovat nelze vůbec. A tu chci právě zdůraznit, že houbaři s dobrým čichem a samozřejmě s jistými zkušenostmi mají neocenitelného pomocníka v tomto svém citlivém orgánu, zejména jde-li o určování hub jedovatých. A na štěstí právě nejjedovatější druhy mají svůj speciální pach. A o tom chci říci několik svých zkušeností.

Tam, kde jde o plodničku zcela mladou, nevyvinutou, zdeformovanou, po příp. s uraženým třeněm, takže nevidíme na př. pochvu, z které vyrůstá, je diným neselhávajícím znakem je pach. Nevýhodou je, že pach sice přesně vnímáme a pamatujeme si jej, ale žel, velmi těžko jej sdělujeme druhému. Pamatujeme si na př. pach místnosti po celé desítky let, ale velmi těžko jej definujeme. Nadto příjemnost a nepříjemnost pachu je často individuální. Proto často ty značné rozdíly v charakteristice vůně téhož druhu u různých autorů.

Při svých hromadných sběrech muchomůrky zelené, po příp. její formy jednou více, jindy méně zbělené A. phaloides Fr. pro studijní účely (červivost), jsem vždy ke každé plodnici čichl a sledoval pach, a to u nejmladších, sotva rozvinutých plodniček ve vajíčku, až po přezrálé exempláře. Všechny bez výjimky vydávaly týž charakterisický pach; s tím rozdílem ovšem, že pach zcela mladičkých plodnic byl daleko jemnější než ostřejší, nepříjemnější pach plodnic přestárlých. Charakterisoval bych jej jako závan slabě nahnívajících brambor se zcela nepatrným náběhem k čpavosti. Rozhodně to není však pach, který by byl odporný, jako je tomu u holubinky zápašné (R. foetens) nebo u čirůvky sírové (T. sulf.). V tom je právě největší nebezpečí, že má much. zelená vcelku pach nenápadný a nijak odporný.

Muchomůrka citronová (A. citrina) se jasně liší od zelené svým odlišným pachem, který je poněkud výraznější, nemá onen zatuchlý nádech a připomíná spíše pach čerstvě nakrojeného, nedozrálého bramboru. Zkušený houbař oba druhy rozpozná bezpečně čichem.

Druhá nejjedovatější houba závojenka olovová (E. lividum) páchne nepříjemněji a odlišněji než muchomůrka zelená (zbělená). Pach nelze dobře charakterisovat, ale je typický pro celý rod (podobně jako vůně po mouce

u skvělého jedlého rodu čirůvek). A v tom je její velké nebezpečí, že pach má skoro týž jako její druhová sestra, dobrá jedlá závojenka štítovitá (Ent. chypeatum), zvaná sadovka či podtrnka. Nebezpečí je tím větší, že oba druhy jsou si dosti podobny i vzhledem. Lze je bezpečně určit jen podle lokality. Proto při určování vyloučíme z jedlých hub ty netypické nebo porušené plodnice sadovek, o nichž bezpečně nevíme, byli-li nalezeny mimo les. V lese pak méně zkušený houbař dá veliký pozor, aby nezaměnil mladý hříbek za mladou závojenku.

Z jedovatých druhů lahodnou vůní se vyznačuje hřib satan (B. Satanas Lenz) a jeho blízký příbuzný hřib hlohový (B. Crataegi Sm.). Po rozříznutí slabě modrají a vydávají příjemnou oříškovou vůni. Ta nesmí ovšem nikoho svést k tomu, aby je okusil za syrova na chuť. Můj známý, ačkoli četl několikrát v MS o účincích této houby požité za syrova, přece byl všetečný a potom trpce pykal za svůj prohřešek úporným dávením, při němž se mu prý doslova obracel žaludek na ruby.

Nejlahodnější hubnou vůní vyniká rod pesterců (Scleroderma). Po této stránce se vyrovná pravým lanýžům. Rovněž chuťově je vynikající, ovšem v malém množství jako koření. V době, kdy jsem byl sice nadšeným sběratelem, ale špatným znalcem, namíchal jsem si jich poněkud větší množství do smaženice a přiotrávil jsem lehce sebe a dva členy rodiny. Byli jsme přesvědčeni, že jíme lanýže; tak nám je totiž určili na jihu Čech místní houbaři.

Adam Kaleta (Těšín):

Jedovaté houby na Těšínsku.

Za nejnebezpečnější houby, nejvíce jedovaté uznávány byly v horách na Těšínsku muchomůrka červená a hřib žlučový, pojmenovaný satan. Ježto hřib žlučový roste často vedle hřibu hnědého, obávali se lidé sbírat hřib hnědý, aby náhodou nepřibrali malého satana, což by mělo za následek otravu celé rodiny. Jen „znalci" opovážili se směle hřib hnědý přinésti domů. Kdokoli z neopatrnosti chytil do ruky satana, okamžitě běžel k vodě a pořádně prsty omýval a ještě měl strach, že trochu jedu mohlo zůstati na rukou. Muchomůrky se tak lidé nebáli, ježto se nemohla zaměnit s jinou houbou, ale nikdo by se neodvážil dotknout se jí holou rukou. Byla tak strašně jedovatá, že mohla usmrtiti pouhým dotykem, když jed přes kůži dostával se okamžitě do těla. Trávívali jsme muchomůrkou červenou mouchy. Patykem (=vidlicí) se v lese muchomůrka ulámala, na něj napíchla a daleko od těla nesla domů. Že nějaká muchomůrka zelená nebo bílá je hroznější, to ani ve snu nikoho nenapadlo. Bedla, patřící k muchomůrkám, byla trochu méně nebezpečná. Té se musilo alespoň půl plodnice sníst, aby usmrtila člověka.

Mykologický sborník a knížky Dr Smotlachy nám teprve otevřely oči. Když jsem veřejně před rokem snědl mladou bedlu, jež mi velmi chutnala, a kousek ošklivého hřibu žlučového „satana", to lidé ztrnuli hrůzou a starý hajný řekl: „Můj Bože, to je člověk lehkomyslný, nic nemyslí na svoje děti".

Dnes desítky lidí již v mém okolí připravují bedly na různé způsoby k jídlu a hřibu žlučového se již nebojí. Zato však začali si všímat muchomůrky zelené a bílé.

Jaké houby na Těšínsku hlavně sbírají: křemenáč osičník, křemenáč březový, kozák — všechny druhy, hřib pravý, hřib hnědý, hřib satanovitý, hřib žlutomasý, holubinky, žampiony, lišky obecné. Někteří houbaři po mém vzoru sbírají ještě násl. houby: ryzec syrovinku, kotrč kadeřavou, bedlu ztepilou čili vysokou, bedlu červenající, pýchavku, ryzec obecný, václavku, klouzky.

Adam Kaleta.

MUDr Jaroslav Vurm:

Požívatelnost ohřívaných hub.

Uznávám, že moje zkouška jedlosti ohřívaných hub, jak jsem o ní v ČČSH již dříve podrobně psal, byla správná, ale zároveň i nadbytečná. Souhlasím s prof. Smotlachou a jeho vysvětlením, jak je znovu, pro jeho důležitost, níže opakuji:

Mylná nauka, rozšířená i do příruček, že ohřívané houby jsou jedovaté, povstala chybným vysvětlením smrtelných otrav much. zelenou, zbělenou nebo bílou. Jídlo z nich (chutné!) bylo s požitkem snědeno dvakrát (na př. v poledne a večer), tedy jednou ohřívané. Otrava se projevila po prvém jídle, až za 8—12 hodin, což vzbudilo domněnku, že ji způsobilo jídlo druhé, t. j. ohřívané jídlo z hub. Nikdo nepodezříval jedovaté houby zaměněné za jedlé, neboť všichni (i lidé kolem) byli přesvědčeni, že byly správně k jídlu nasbírány a připraveny jedlé zelenky, zelené holubinky nebo bílé žampiony. Ani odborníci nic nezpozorovali.

L. M. Růžička:

Nejedovatost muchomůrky citronové na Západě zjištěna později než u nás.

Neškodnost much. citronové byla na Západě zjištěna mnohem později než u nás, kde Dr Smotlacha propagoval její neškodnost již v letech 1909—1919.

Kniha J. Jaccotteta „Les Champignons dans la nature" (Houby v přírodě), vyšlá r. 1943 ve Švýcarsku píše:

Much. citronová nebo její forma Am. mappa (Batsch), byla až do našich dnů pokládána za jedovatou a to asi stejně jako much. zelená (Am. viridis Pers.). Teprve v roce 1922 sdělil M. E. Chauvin, že ji několikráte požil, aniž by pocítil nějakou nevolnost. Je pravda, že ji začal zkoušet ve zcela malých dávkách, které pomalu stupňoval a tak je možné, že jí přivykl.

Domníváme se proto, že bude lépe se této houby vystříhat, neboť si vzpomínáme na čtyrnásobnou otravu, která se stala v r. 1912 v Ženevě a kdy jedna z obětí zemřela. Zbytky hub, které nám byly doneseny, náležely nepochybně tomuto druhu.

(Pozn.: není nijak průkazné, neboť postižení mohli sníst much. zelenou, kterou měli ve směsi s much. citronovou a mykologu Jaccottetovi byly přineseny pouze zbytky much. citronové.)

Tento případ byl popsán v Revue Medicale de la Suisse romande 1912. V roce 1923 provedl dr. J. Jacottet dvě zkoušky. V první vpravil sondou do žaludku morčete 540 g těžkého čerstvou šťávu z mladých i starých plodnic much. citronové o váze 16,2 g. Zvíře bylo pathologicky sledováno a bylo zjištěno, že dostalo lehký průjem, trvající 40 minut. Pak průjem přešel. Při druhé zkoušce vpravil stejně do žaludku morčete většího vzrůstu (780 g) 20 g šťávy z hub, sterilisované po 10 minut. Výsledek se nedostavil žádný.

Tyto pokusy se nám (J. Jaccottetovi) nezdají ještě dostatečně průkazné pro nejedovatost much. citronové. Wiki popírá toxicitu much. citronové. v „Bull. soc. myc. de Geneve", ročník 1928, přesto ji však považuje za nejedlou. Uvádí, že případy otrav, připisované much. citronové byly ve skutečnosti způsobeny much. zelenou!

Nejedovatost much. citronové byla u nás zjištěna Smotlachou již r. 1909, publikována r. 1914. Dr Smotlacha totiž rozdělil starou Bulliardovu much. hliznatou (Am. bulbosa Bull.) na dvě: much. citronovou (Am. citrina Schff. — A. mappa Batsch), na podzim přehojnou. Roku 1918 obdržel z Uherského

Hradiště její zásilku pod názvem „módní žampion“ se sdělením, že se tam na trhu prodává. K pokusnému zjištění nejedovatosti much. citronové přivedl Smotlachu fakt, že v době, kdy ona roste ve spoustách, t. j. na podzim, se faloidní otravy jí dříve přičítané nevyskytují, kdežto v létě, kdy roste much. zelená (zbělená a bílá) daleko častěji, jsou tyto otravy běžné. Bylo jasné, že otravy způsobuje much zelená; much citronová, že je neškodná. Proto ji pak vyzkoušel na sobě.

Druhou houbou ze staré Am. bulbosa BULL. je podle Sm. much. zelená (Am. viridis Pers. phalloides Quél.), která je jedovatá, ale pravou hlízu nemá. Už jak jméno (phalloides) naznačuje, je pošvatá, což se někdy pro laika podobá hlíze. Sm. při svém označení much. zelené se snažil zabránit otravám těmito houbami (m. zelenou, zbělenou a bílou) záměnou za zelinky a zelené jedlé holubinky a za žampiony. Přitom se odvolává na Krombholze, který již ve svém díle — nejstarším z běžných u nás — pojmenoval much. zelenou — „vejcovník zelený“ (podle mladé houby ve vajíčku, z něhož pak zbude pošva).

Dnes pokládáme much. citronovou samozřejmě za nejedovatou. Pochopitelně, že ji nikdy nedoporučujeme ke sběru, neboť její podobnost a možnost záměny s much. zelenou je veliká. Také v době jejího růstu (na podzim) máme obyčejně v lesích mnoho jiných druhů jedlých hub. Někteří členové společnosti ji sbírají i dnes k jídlu, jak jste se mnohokráte dočetli v Mykol. sborníku. V každém případě je m. citronová úplně odlišná od m. zelené a staré jméno hliznatá patří zřejmě much. citronové, která má hlízu a nikoliv pošvaté much. zelené (zbělené a bílé).

B. Kahler:

Úrodný rok na muchomůrku zelenou.

Amanita phalloides, která se v okolí Tábora vyskytuje jen zřídka, zaznamenala letos bujný vzrůst. Setkával jsem se s ní při každé návštěvě lesa již koncem srpna až do začátku listopadu. Neopomněl jsem ji vždy nahodilému houbaři ukázat s podotknutím o její nebezpečnosti. Nezřídka jsem dostal v odpověď, že je jako „strnádek“. Tak se totiž říká zelánkám. (Tr. equestre). Mezi zdejšími dobrými houbaři by sice nemohlo dojít k záměně, ale sváteční houbař by možná z nálezu těchto strnádků měl třeba radost — ovšem do té doby jen, nežli by je snědl. Budeme muset věnovat neustálou pozornost hlavně těm houbám, které právě pro svoji — třeba jen částečnou — podobnost, jsou lidskému zdraví nebezpečné.

Minulý týden 22. 10. 1955 přinesl mně zdejší občan, který už léta pro stáří nechodí na houby, čir. černobílou (Tr. malaleucum), zdali ji sbírám. Je prý to též strnádek. Jak i na venkově lidé špatně znají houby!

Ladislav Pilný:

Hlásím otravy (z dopisu).

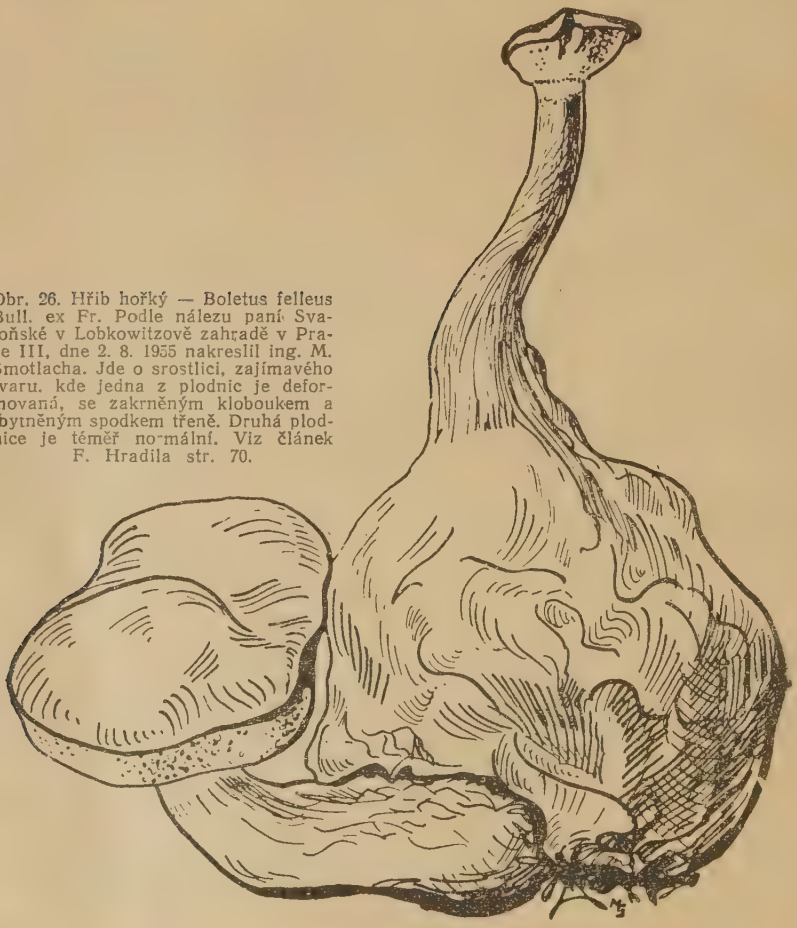
Sděluji, že 24. 7. 53 v Buhanici u Hříměždic (okr. Dobříš) se stala opět otrava much. zelenou či spíše zbělenou — Amanita verna (Bull.) neblahou záměnou za žampiony. Hrozný omyl skončil tragickou smrtí 4letého děvčátka. Celkem se otrávili 3 členové rodiny z Prahy. Nasbírali si 6 „žampionů“. V pátek 24. 7. večer je snědli v polévce; první příznaky se ukázaly v sobotu dopoledne. Lékaře volali pozdě — až v neděli 26. 7. Smrt děvčátka nastala 26. 7. ve 14 hod. odpol., otec s matkou vyvázli. Případ otravy byl v příbramské nemocnici. Dozvěděl jsem se o něm před několika dny a zašlu později o něm článek, jakmile si zjistím podrobnosti.

Vojkovice. Zdejší lid sbírá »červenáky« (satany) a velmi si je chválí. Já je mám ale za satana. Zúmyslně jsem kousek snědl. Asi za 2 hod. dostavil se pocit nevůle žaludeční, nohy těžké, sotva jsem s přemáháním došel domů, dostavilo se jedno zvracení. Ulevilo se mi, pocity nevůle menší, večer lépe, noc dobrá. Jako lék vzal jsem trochu silné slivovice a silnou černou kávu. Žádná kolika ani bolest hlavy. Podle Sm. říkají červeňák satanu i na Pardubicku (Rokytno, Drahoš atd.) a všeobecně je sbírají a jedí. Dr Jaroslav Vurm.

František Jirásek:

Hřib hořký (žlučník) — zkušenost.

Na str. 56 XXXII. (1955) r. Mykologického sborníku uveřejnil Dr R. Picbauer svoje zkušenosti s hořkým hřibem. Upoutalo moji pozornost sdělení, že jídlo s hořkým hřibem nejprve jako „utrejch" hořké ztratilo do druhého



Obr. 26. Hřib hořký — Boletus felleus Bull. ex Fr. Podle nálezu paní Svatoňské v Lobkowitzově zahradě v Praze III, dne 2. 8. 1955 nakreslil ing. M. Smotlacha. Jde o srostlici, zajímavého tvaru, kde jedna z plodnic je deformovaná, se zakrněným kloboukem a zbytněným spodkem třeně. Druhá plodnice je téměř normální. Viz článek F. Hradila str. 70.

dne hořkost úplně. Protože v blízkých lesích je žlučník hojný a sám jsem musel jednou houbovou polévku — do níž se tento hřib omylem dostal — vylít, rozhodl jsem se, že si zkušenosti dr. Picbauera pokusem ověřím. Vždyť žlučník je tak krásná houba, nikdy červivá, že člověku je líto nechávat ji v lese nepovšimnutou. Rozřezal jsem tedy žlučník na kousky k smažení vhodné a spařil je třikrát vřelou vodou. Třetí výtažek byl už jen nepatrně hořký. Nato žena usmažila kousky žlučníku dopoledne s vajíčkem a večer jsem houby ohřáté snědl. A skutečně — hořkost zmizela. Pokus opakoval jsem ještě jednou se stejným výsledkem a jsem dnes přesvědčen, že po takové nebo podobné proceduře a úpravě se hřib hořký bez vzbuzení nechutenství může jíst. Nevím ovšem, zdali spařování a vyluhování hořké látky nemá vliv na výživnost jídla z hřibu hořkého.

Slavkovice - Pohoří, 13. 10. 1955

e) Různé.

Antonín Špaček:

Zpověď padesátiletého houbaře I.

Houbařím přes čtyřicet roků. Jako kluk jsem na houby chodit musel, protože nám houby tehdy nahrazovaly maso. Později z „musu" stala se záliba a teď jsem nešťasten, že v ročních dobách je i zima a údobí, kdy houby nerostou.

Samozřejmě jsem se také domýšlel, že to, co o houbách nevím já, nestojí ani za to vědět. Jako každý pořádný houbař mám i já svoje místečka, kam si pravidelně „pro ně" chodím a nosívám domů takové rance, že to budí závist. V důsledku toho mám i proslulost a platím za houbařskou veličinu a známí ke mně chodívali na radu a s dotazy: „Prosím vás, co je tohle za houbu? Může se to jíst? Neotrávíme se?" Nu, a já ve své velikosti jsem jim z rance všechno to, co nebyl hřib, křemenáč, modrák nebo jiná houba hřibovitá všeobecně známá, jednoduše vyházel s poučením: „Tohle nesbírejte, to jsou samé prašivky!"

Občas jsem slýchal o p. profesoru Smotlachovi, o mykologické společnosti a přednáškách, ale nad tím jsme my, „znalci", vždy mávli jen pohrdlivě rukou a útrpně se pousmáli: „Co NÁM může pan Smotlacha nového říct? Chacha!" No, a tak jsme tedy „odborně" šířili své znalosti a poučovali houbaře začátečníky. A bylo nás podobných — a je jich dosud — mnoho. Jak jsme touto činností brzdili práci Čs. mykologické společnosti, jsem si uvědomil teprve v r. 1953, kdy jsem následkem úrazu byl vyřazen z houbaření a musel se spokojit paběrkováním na kraji lesa.

Toho roku koncem srpna plouhal jsem se pomalu po břehu potoka u obce Studená a pojednou mne překvapila silná kořenná vůně. Pátraje po příčině, zjistil jsem, že vůni vydává houba, kterou jsem rozkopl v trávě. Asi o 1 metr dále našel jsem ještě několik plodnic 10 až 12 cm vysokých, klobouk v průměru asi 8 cm, na okraji okrový, ke středu do hněda, vespod bílý, čárkovaný, nožka bílá s prstencem, u kořene zduřelá, zdravá. Vzhledem ke krásné vůni vzal jsem tuto „prašivku" domů a zanesl členu Čs. mykol. společnosti p. Poláčkovi, jenž tuto houbu také neznal a zaslal ji do Prahy k prozkoumání. P. profesorem Smotlachou byla označena jako bedla Friesova, jedlá, chutná. Věřil jsem i nevěřil.

Asi za týden jsem opět v těch místech našel větší počet těchto hub, vzal jsem je domů a čistil. Dům byl plný vůně a my jsme se ženou uvažovali, máme-li je usmažit, nebo pro jistotu vyhodit. Nakonec jsme se rozhodli pro usmažení, ale že je dáme psovi na zkoušku a teprve, když psovi nic ne-

bude, příští houby zkusíme sami. Avšak houby, připravené jako mozeček, voněly tak krásně, že jsem neodolal a místo psa, pustil jsem se do nich já. Zprvu nedůvěřivě, jen tak na špičku lžičky, ale pak jsem si řekl, že tato pochoutka stojí za trochu eventuálního bolení břicha a dal jsem ochutnat i ženě a synkovi, ovšem ne mnoho, jenom na lžičku a pak jsem čekal, kdy „to" začně. To bylo v poledne. Bolení nebylo. Zato ještě večer měl jsem v ústech nádhernou chuť a cítil tu aromatickou vůni. Od té doby, pravidelně každý druhý den jsem chodil na tyto houby, nacházel jsem je vždy až do konce října a přidával je do smaženice václavek, kterých v tomto roce rostlo ve Studené veliké množství. (Zato v r. 1954 nic, přestože každý rok jich zde rostlo nesmírné množství.) A mohu říci, že žádným kořením nedokážete dát houbám tu chuť a vůni, jako přísadou této bedly. Bedly Friesovy jsem nacházel na tomtéž místě v rozloze asi 6m². V r. 1954 se naleziště posunulo asi o 2 m, ale zase mělo rozlohu přibližně 6 m² a dále jsem nenašel ani kousek. První jsem našel již na začátku měsíce srpna a sice ve skupině 27 plodnic, které byly tak hustě srostlé, že ze vzdálenosti 10 m se jevily jako plodnice jedna a v tak pravidelném kruhu, že lepší není možno ani kružnici vytvořit. Jedna jak druhá, asi 8 cm vysoká, krásně vybarvená. Rostly pouze do poloviny září a pak dost. Až v listopadu jsem našel jednu, slabou, neduživou. Václavky žádné, jen několik modráků a spoustu babek. Půda naleziště těchto bedel byla černá, kyprá, stromy habry a olše. Přestože jsem prošel veliký kus po břehu potoka, kde byla půda tatáž, rovněž i stromoví, nenalezl jsem dalších bedel, pouze na tom jednom místě.

S touto houbou jsem se seznámil po prvé v životě a tato příhoda svedla mne s mykologií, stal jsem se členem, pozorně pročetl několik starších ročníků časopisu Mykologický sborník a tam „objevil" mnoho dalších druhů výborných jedlých hub, které jsem dříve pokládal za prašivky a které mi nyní prodlužují houbařský rok od zimy do zimy. A teď teprve skutečnou propagaci Čs. mykologické společnosti snažím se napravit škody, které jsem dříve „odbornou znalostí" napáchal. Prosím všechny přátele houbaře, kteří znají bedlu Friesovu, aby laskavě sdělili svoje zkušenosti a napsali, kdy a v jaké půdě ji nalezli. Sám dnes považuji bedlu Friesovu za nejlepší a nejchutnější houbu vůbec. Je jistě velkou radostí nalézt krásného hříbka, potkáte li však v lese mne, mějte prosím na paměti, že jsem vždy ochoten s vámi vyměnit tři krásné hříbky za jednu bedlu Friesovu.

Čs. mykol. společnosti a p. dr. Smotlachovi za jejich práci srdečný dík a mnoho zdaru jeho následovníkům k další činnosti.

Spytihněv Krejčí: **Něco o kotrči kadeřavé.**

Kotrč kadeřavá — Sparasis crispa je známá houba. Dr Macků udává jí kalendář růstu do srpna. O tom, jak kalendář růstu je variabilní, svědčí mé letošní nálezy. Letos jsem nalezl první kotrč 21. srpna. Šel jsem si pro ni najisto, když jsem předtím potkal při pracovní procházce v Ratiškovickém lese houbaře a ten nesl v ruce překrásnou kotrč. Zřejmě nevěděl, co s ní udělat. Zahodit mu ji bylo líto, přece dělá tak příjemný dojem, a vzít ji rázem za jedlou, na to se měl moc rád. Jak pak kdyby to byla prašivka. Na moje vysvětlení mi slíbil, že se doma podívá do knížky, ale jistě kotrč zahodil. Já jsem ihned nato šel do své Mykol. zahrady, do jejího zcela úzkého výseku, k určité borovici na určitý kořen a kotrč tam byla. Na čtvereční decimetr, přesně jako před třemi lety, kdy tam rostla naposled. Pak dlouho nic až 23. října 1954 nalezl jsem opět 3 kotrče, ale nebyl jsem bohužel jejich prvním nálezcem. Houby byly již „ošetřeny" špičkou boty některého jiného houbaře, takže z nich zbyly jen trosky. A naposled: bylo to 26. října 1954, chodil jsem po zdejších borovinách s bratrem a jeho

dcerkou; sbírali jsme havelky, zelenky, snažil jsem se nalézti zbytky kotrče z 23. 10., abych je bratrovi demonstroval, poněvadž on, jak pravil, kotrč dodnes neviděl. A náhle jsem spatřil na borovém kořenu krásnou, zdravou, byť i ne velkou kotrč. Dvě měsíce po termínu. Nalezl jsem muchomůrku načervenalou 6. listopadu, bylo to také 2 měsíce po termínu, do kdy roste podle knih, ale to mne tak nepřekvapilo. U kotrče jsem to nečekal.

Bronislav Hlůza:

Houby a kalendář.

Když jsem četl v ČČsH článek Dr Štěpánka o houbařských pověrách a předpovědích, vzpomněl jsem si na dvě stará lidová rčení o době, kdy začínají růst nejvíce houby. První rčení jsem slyšel v r. 1946 v Těchovíně u Kyšperka, kde si jeden starý houbař pochvaloval, že se v tomto roce opravdu splnilo přísloví: »Svatý Petr nasel houby«. Loni jsem zjistil, že obdobné úsloví existuje i na Slovensku u Kokavy n. Rimavicou, kde říkají, že »Svätý Petr a Pavol nasial huby«. Petra a Pavla připadá na 29. června, Prokopa na 4. července. Rozdíl mezi daty činí jen 5 dní. Obě průpovědi vznikly patrně na základě starého pozorování, že houby potřebují k růstu kromě vlhka také dostatek tepla v noci a že teplé noci začínají zpravidla koncem června nebo začátkem července.

Dr Robert Vávra:

Ještě vůně hub.

Můj článek o vůni hub a čichu člověka zdůrazňuje dlouholetou snahu Čs. mykologické společnosti, aby byl větší měrou než dosud pěstován, hlídán a patřičně ošetřován čich (silní pijáci, kuřáci a narkotikové čich úplně ztrácejí), vzbudil velký ohlas v našem čtenářstvu, dotazy telefonické, písemné i ústní. Proto znovu se vracím k této věci a žádám naše čtenáře o poznámky, zprávy, dotazy a články v otázce určování hub pomocí čichu. Jde tu vlastně o smyslové zkoumání, které u hub, jakožto doplňku výživy člověka, má velkou cenu. Podle čichu dá se rozeznati dobře a určiti také na př. much. zelená, citronová a j. Závojenka olovová je téměř bez vůně. Je nutno, aby čich byl chráněn také lékařsky. Dnes je v tomto směru úplně zanedbáván. Lidé bez čichu jsou jistě částeční invalidé.

Čich je opravdu důležitý smysl člověka, který nám slouží nejen ke kontrole a určování hub, zvláště jedlých a ovšem i jedovatých, nýbrž i ke kontrole jídel. Jím můžeme na př. zjistiti, zda starší jídla nepodléhají již rozkladu, jím kontrolujeme ovoce, různé látky chemicky důležité atd. Nedostatek čichu poškozuje hodnotu jídel, neboť čich a chuť se při jídlech uplatňují společně a doplňují. Čichem se chuť dobrých jídel, požitek z nich a tím ovšem i trávení správně doplňuje a zlepšuje. Pijáci, velcí kuřáci a narkotikové, u nichž čich bývá oslaben i zničen, jsou tím silně poškozeni. Nemají pravý požitek z chutných jídel, z ovoce, a mívají proto i špatné trávení. O vůni hub psal v MSb i prof. Macků.

Bř. Polák:

Ještě k růstu hub.

Před časem zaujal mne článek, pojednávající o době potřebné pro vytvoření plodnice. Velmi často bývá tato otázka probatována mezi houbaři. Názory se různí. Někteří houbaři tvrdí, že trvá několik dnů, než naroste plodnice hřibu s kloboučkem o průměru as 15 cm, jiní opět, že postačí doba i kratší, as 12—24 hodin, případně přes noc, podle toho, jaké jsou pro růst podmínky, t. j. vlhko, teplo, bezvětří neb větrno a j. Na Bezděze jsem učinil tuto zkušenost: Přijel jsem tam časně ráno a na křižovatce cest u vysokého smrkového lesa jsem vysbíral hřiby hnědé, kterých tam bylo dostatečné

Obr. 27. Podtrnka — (Sadovka) — Entoloma clypeatum L. ex Fries. Nalezl na své zahradě v Úvalech u Prahy, v květnu 1953 náš spolupracovník J. Jánský. Známá jarní houba, jedlá. Podle kresby nálezce.

množství. Nato jsem postupoval podél trati, sbíraje sluky, čechratky, podvinuté, much. růžové, klouzky a j. K večeru vracel jsem se opět ke křižovatce, kde jsem ráno vysbíral hnědé hříbky a k mému největšímu údivu stála na rozcestí, kde nebylo ani borůvčí, ani tráva, nýbrž jen humusová lesní půda, nádherná vyspělá plodnice hřibu smrkového. Přehlédnutí ráno vyloučeno, ostatně za mnou šlo ještě více houbařů, kteří by hřib určitě byli sebrali.

Prof. Dr E. Baudyš:

Jak se houbař spálí, když houbičky chválí.

Myslím, že každý z nás starých houbařů nezbaví se nikdy své lásky k houbám, proto při každé příležitosti, jakmile zaslechne nějakou rozprávku o houbách, ať je to ve vlaku, elektrice, hospodě nebo kdekoliv, ihned se zapojí do rozprávky s lidmi úplně neznámými a dovede hájit nadšeně význam hub nejenom pro výživu člověka, ale i po stránce léčivé a okrasné, anebo s hlediska jejich škodlivosti v různém směru.

Nedivte se proto, že jsem sám také takovým. Dovedu o houbách mluvit při každé příležitosti. Jedná-li se o houby jedlé, připojím vždy návod, jak se mají upravovati, aby byly tyto houby co nejchutnější a nejstravitelnější. Již na mnoha místech jsem naučil za uplynulé desítky let mnoho občanek i občanů sbírati různé houby, do kterých dříve se kopalo. Z hloubi duše nenávidím rozkopávání hub v lese. Vždyť přijde druhý, který houby dobře zná a sebere tyto houby, neboť jsou většinou mnohem lepší, nežli pouhé hříbky a lišky, na Moravě zvané „kuřátka". Mimo to rozkopáváním hub zbavuje se les své krásy a zahnívání hub poškozuje se mycorrhiza lesa atd.

Nu, ale všimněme si jenom bedel a růžovek, jak tyto dvě výborné houby jsou na mnoha místech, zejména v pohraničí, rozkopávány. Snažím se vždy poučiti houbaře, jak má tyto houby zužitkovati. Vezme pouze klobouk, očistí jej od jehličí a smítek, dá je do košíku nebo na proutek, doma namočí do mléka a připravuje jako smažený řízek, který chutná lépe než telecí, jak teplý, tak stu

dený. Tak jsem také učinil na př. ve Štramberku, Jevíčku, Žulové, Černé Vodě, v Březině u Tišnova, ale i jinde a pak jsem si pozval hosty na bedly a růžovky. Tu máš čerte kropáč, našel jsem jenom nožky od hub a po celém dalekém okolí ani jedna bedla a růžovka. Za to po vesnicích jsem cítil příjemnou vůni z hub. Když jsem řekl hajné, co to smaží „no bedle, však jste nás to naučil". Kdo jednou ochutná, pak již se těší na nový sběr a nedá dopustit na tyto výborné houby. Z největšího nepřítele hub, stane se najednou houbařský fanoušek. A ten, kdo naučil v místě, kde déle obývá, houby znát, pak se nemusí sám na houby štvát, neboť než do lesa dojde, bedly jsou již v košíku a houbař se dá tobě do smíchu! Proto, milí přátelé, učte houby znát, ale sami musíte se pak na houby v jinou stranu brát!

J. Jarmiš: **Jedna brigádnicko-houbařská.**

Účinky hromadné sugesce vylíčil zde Miroslav Pavlát pod nadpisem »Nepravá otrava« (str. 62). Z toho si lze učinit představu, co by bylo následovalo po příhodě, kterou pobavil své čtenáře deník »Práce« (16. X. 1949):

Na lesní brigádě se sešla parta dobrých pracantů. Dělali jako lvi, až si Mirek — takto pověstný šprýmař — nějak namohl ruku a musel vysadit. Aby aspoň něčím přispěl ke zdaru brigády, nasbíral za odpoledne košík hub a navečer je klukům sám připravil. Všem báječně chutnalo, takže neskrblili chválou. Když se po večeři rozložili po zahradě, vyškrábal se Mirek na strom a povídá: »Kluci, nemáte snad někdo náhodou u sebe revolver?« »Blázníš«, zděsili se kamarádi »nač revolver?« — »No, já se jenom tak ptám. Víte, já jsem vám chtěl říct, abyste teď klidně leželi a jestli se do půlnoci nikomu nic nestane, tak jsem hrozně slavnej, protože jsem objevil novej druh jedlejch muchomůrek . . .«

Inocenc Cejpek: **O jedlých topinamburech.**

Pěstuji po více let jedlé topinambury (Helianthus tuberosus — améliore Cassegrain violet) pro jejich vysokou užitkovost a všestranné upotřebení. Hlízy se dobývají ze země po přejití prvních mrazů a mají chuť brukve s příchutí kokosového ořechu. Mohou se tak dobývat i za největších mrazů jako čerstvá inulinová zelenina. Hlízy může jísti každý zdravý, na nemocné cukrovkou, žloutenkou a jaternímí chorobami mají neobyčejně příznivý vliv. Hlízy není možno skladovati jako brambory, ale suché vydrží roky a po dvoudenním namočení dostanou svou původní formu. Hlízami, pokud se nespotřebují na jídlo, možno krmiti všechno domácí zvířectvo, stejně jako nať, která dosahuje výšky až 3 metry a podobá se slunečnicím. Hlízy možno jísti syrové po oloupání kůžičky, nebo je postrouhati a pokapati citronem neb olivovým olejem. Velice dobré jsou osmažené na tuku po předchozím jemném pokrájení, dobře chutnají v bramborové polévce přidány jako houby. Pro svou vysokou užitkovost se stanou oblíbenou rostlinou těch, kdož na malé ploše chtějí vypěstovati velké množství krmné hmoty a při tom ještě jemnou inulinovou zeleninu. Existuje ještě i jiná inulinová zelenina, t. zv. hlíznatá slunečnice (Heliantus macrophylus), jež má rovněž jedlé hlízy na způsob šparglu, které obsahují velké procento inulinu. Způsob přípravy jest podobný jako u jedlých topinambur.

f) Spolkové zprávy.

Zpráva redakce. Tímto číslem zahajuje činnost redakce Mykologického sborníku v novém složení. Bývá zvykem, při podobných příležitostech, zamysliti se aspoň krátce nad vykonanou prací a nad budoucím programem. Mykologický sborník vychází nyní již ve XXXIII. ročníku. Za dobu svého trvání získal si velkou oblibu v nejširších vrstvách našeho občanstva; jeho zaměření, výprava a zpracování bylo však podrobeno i kritice.

Nehledě k možným různostem názorů, zůstává faktem, že:

1. Mykologický sborník je časopisem vědecko-populárním a musí být zaměřen na popularisaci mykologie.

Obr. 28. Hnik (polsky černidlák) střapatý čili porcelánový — Coprinus comatus (Fl. D.), porcellanus (Schff.). Klobouk až 8 cm vysoký, bílý, zprvu hladký, pak šupinatý, zvláště na spodu, čili střapatý. V čas zralosti se rozpouští (autolysa) v černou inkoustovou hmotou. Roste v rumištích, v zahradách, parcích a p. v létě a na podzim po deštích. Je jedlý, chutný. Foto A. Hollegha.

2. Je určen pro široké lidové vrstvy; jeho obsah musí být volen co nejbohatší a musí být psán co nejsrozumitelněji.

Přesto, že se minulé vedení redakce snažilo dodržovati tyto zásady, projevovalo se v průběhu let určité kolísání chápání popularisace. Někdy, zejména v posledních letech, byla zdůrazňována stránka populárně zábavná na úkor vlastní popularisace poznatků vědecké mykologie. Také v redakční práci docházelo někdy, v návalu práce, k nedopatřením. Nepochybujeme o tom, že i na výpravě a vybavení časopisu lze mnohé zlepšit.

Budeme se snažit zdůrazniti popularisační zaměření časopisu, při zachování bohatosti obsahu a srozumitelnosti formy. Budeme i nadále organisovat lidový výzkum hub u nás a uveřejňovat jeho výsledky. Budeme zlepšovat výpravu i vybavení časopisu, připravujeme obrázkovou fotografickou přílohu našeho listu. Přihlédneme samozřejmě ke všem upozorněním a kritickým námětům, pokud došly nebo dojdou na naši adresu.

Uskutečnění všech zamýšlených zlepšení není možno pro technické obtíže provésti ihned, jednorázově, nýbrž postupně, po pečlivé přípravě. Věříme však, že se nám podaří s pomocí našich spolupracovníků překonat všechny počáteční obtíže a postupně vytvořiti populárně vědecký časopis, jenž by obsahem i výpravou ještě důstojněji representoval naši mykologii.

Při této příležitosti žádáme naše příznivce, přispěvatele a referenty, aby nám se stejnou pílí jako dosud, zasílali své práce a články; rovněž budeme vděčni za kritické připomínky obsahu i vypravení časopisu a za podnětné návrhy.

Redakce mykologického sborníku.

Zpráva výboru Čs. mykologické společnosti. Předseda společnosti a výbor obdrželi mnoho dopisů a pozdravů k novému roku z tuzemska i zahraničí; všechny vyjadřují

zájem o naši společnost a o zdar její práce v roce 1957. Z Bulharska přišel na př. tento dopis:

Vážený soudruhu Dr Vávro,

my, bulharští mykologové, máme stále v paměti blahodárnou osvětovou úlohu, kterou sehrál Váš časopis »Mykologický sborník« pro pozdvižení houbařského problému v Bulharsku a pro vědeckou orientaci našich mykologů k Praze — kulturnímu středisku Evropy.

Skláníme se před světlou památkou zesnulého Dr Fr. Smotlachy, který v nás zanechal nezapomenutelné dojmy svým lidským vztahem v naší spolupráci a pomocí, kterou nám poskytoval. Jsme přesvědčeni, vážený s. Dr Vávro, že ve Vaší osobě nalezneme stejné pochopení a dobrou snahu pro spolupráci ve Vašem časopise.

Dopis pokračuje přáním po prohloubení spolupráce a pomoci bulharským mykologům. Jiný dopis, který nás zvláště potěšil, byl z SSSR. B. P. Vasilkov, známý leningradský mykolog a náš přítel mezi jiným píše:

Vážení soudruzi!

Velmi mne zajímá, jakým způsobem organisujete své výstavy čerstvých hub. V SSSR se taková věc nedělá, ale zájem o takovou výstavu, myslím by byl veliký. Váš časopis je vydáván v originálním a praktickém směru. Takový časopis neexistuje ještě nikde na světě atd.

V dalším dlouhém textu svého dopisu dává nám s. Vasilkov některé rady a sděluje údaje o své práci.

Všem pisatelům tímto děkujeme a přejeme jim i všem našim čtenářům mnoho úspěchů v roce 1957.

Dr Robert Vávra, předseda a čestný člen Československé mykologické společnosti oslavuje 80. narozeniny. Dr Robert Vávra narodil se dne 17. prosince 1876 ve Vídni jako syn úředníka a oblíbeného občana Filipa Vávry. Studoval v Praze na Jiráskově gymnasiu v Žitné ulici a po skončení studií na Karlově universitě byl promován doktorem veškerého práva a věnoval se službě u soudu. Roku 1929 odešel do výslužby jako soudní rada. Ve volném čase zabýval se vždy pozorováním přírody. Když odešel z činné služby, oddal se plně soustavné vědecké práci v mykologii. Začal pracovat v Mykologickém klubu prof. Velenovského a od r. 1936 je členem a později čelným pracovníkem naší společnosti a Mykologického ústavu. Pracuje v našem časopise, napsal desítky článků a pojednání, je řadu let knihovníkem společnosti, vydatně pomáhá na všech našich výstavách, vede vycházky, přednáší a neúnavně určuje houby v naší ústřední poradně. To vše do dnešních dní, bez ohledu na své stáří. Řadu let byl místopředsedou společnosti, po smrti Dr F. Smotlachy, svého nejlepšího přítele, byl zvolen předsedou Čs. mykologické společnosti.

Kdo se jednou setkal s tímto dobrým a spravedlivým člověkem, vědeckým pracovníkem, musí jej mít rád a musí si vážiti jeho neúnavné práce pro naši společnost a československou mykologii.

Čs. mykologická společnost oslavila 80. narozeniny milého předsedy interní slavností na jedné z prosincových přednášek a v ústředí společnosti.

Skromnému jubilantu přejeme, aby ještě dlouho s námi v plném zdraví pracoval a těšil se z nového rozkvětu našeho houbařství. Dr Jiří Hlaváček, V. Kedyk

Pozn.: Fotografii Dr R. Vávry uveřejníme z technických důvodů později.

Úmrtí. Dne 9. října 1956 zemřel ve Vídni ve stáří 74 let Thomas Cernohorsky, rakouský mykolog a popularisátor houbařství, který napsal řadu vědeckých a odborných prací. Zemřelý byl dobrým přítelem naší společnosti a Dr Smotlachy.

Dne 13. srpna 1956 zemřela ve věku 68 let naše zasloužilá pracovnice Milada Dvořáková, přispívatelka našeho časopisu, dlouholetá členka výboru společnosti. Čs. mykologická společnost ztratila v ní velkého příznivce. K jejím zásluhám se vrátíme později.

Z činnosti Čs. mykologické společnosti v r. 1956. Odchod Dr Smotlachy, ač bolestný, nezastavil práci. Pondělní přednášky na Karlově náměstí v Praze II, pokračovaly nepřetržitě až do poloviny prosince. Bezplatná ústřední poradna pracovala po celý rok a vyřídila množství dotazů, donášek a zásilek hub. Řada našich pracovníků konala přednášky v různých částech Prahy i okolí pro Osvětové besedy a Společnost pro šíření věd. a pol. nauk. Pravidelné nedělní vycházky za houbami do pražského okolí byly konány společně s vinohradskou odbočkou. Naši pracovníci vedli mnoho vycházek, pořádaných Městským domem osvěty. V měsících září—říjen byla pořádána výstava hub v Malostranské besedě.

Výstava hub byla v r. 1956 po prvé instalována a udržována po dva měsíce v Praze III. Přes nepříznivé počasí, kdy houby téměř nerostly, byla poměrně úspěšná. Zasloužilo se o ní mnoho našich pracovníků, z nichž jmenujeme na př.: Dr Vávru, ing. Smotlachu, Dr Hlaváčka, Dr Pulce, Tupu, Schustra, ing. Jiránka, z našich pracovnic Sládečkovou, Pavlíkovou, Pulcovou, Smotlachovou, Švecovou, Hladíkovou, Fišovou, Hochmanovou, Petránkovou, Tupovou. Za donášku hub děkujeme především Dr Havlíkové, doc. MUDr Pultrovi, Laadtovi, R. Smotlachové, za zásilky Sochorové z Nového Města n. M., Vosolovi z Deštné, Tušlovi a mnoha jiným. Všem i těm nejmenovaným vzdává Čs. mykol. společnost znovu vřelý dík.

Vinohradská odbočka naší společnosti pod vedením osvědčených pracovníků si vedla v uplynulém roce velmi dobře. Měla pěkné návštěvy na svých úterních přednáškách i nedělních vycházkách, kterých bylo nejméně 40. V úterních přednáškách vystřídala se řada odborníků. Členové odbočky vedli vycházky nebo přednášeli i pro jiné instituce. Podrobnou zprávu otiskneme příště. I mnoho venkovských odboček a kroužků dobře pracovalo v roce 1956; postupně uveřejníme zprávy z jejich činnosti. Žádáme všechny odbočky, kroužky i referenty, aby nám podali zprávy za minulý rok a plány práce na r. 1957.

Houbařské kroužky při závodních výborech, založené a vedené našimi členy se dobře uplatnily a měly úspěch. Na př. velmi agilní je kroužek n. p. Knihtisk, kde působí naši pracovníci Pavlát, Tupa a další. Udržují pěknou výstavku v loubí býv. četnických kasáren, kde i v zimě ukazují houbařské zajímavosti. Posledně pěknou sbírku preparovaných hub, kterou sestavil kolega Pavlát. Velmi pěkně pracuje kroužek v Avii, kde působí Eduard Borovský a jiní, kteří konají pravidelné vycházky za houbami, a to často závodním autokarem. Pořádají přednášky a zorganisovali i pěknou výstavku. V redakci máme podrobnou zprávu o nálezech zajímavých hub a celoroční činnosti. Další kroužky na př. v Pardubicích, na Kladně a jinde se hlásí k činnosti. Žádáme své pracovníky, aby v závodech zakládali zájmové houbařské kroužky. Ústředí společnosti i vinohradská odbočka jsou ochotny vyslat svého zástupce na ustavující poradu kroužků. Žádáme též naše odbočky a referenty, pokud mají zájem o přednášku pražských pracovníků, aby včas napsali ústředí.

Výstavky ve skřínkách a výkladních skříních udržovali naši pracovníci v mnohých městech našeho státu. Žádáme, aby i v tomto roce pokračovali v této záslužné práci a aby i noví se ujali tohoto úkolu a zřídili ve své čtvrti, městě nebo i vesnici trvalé nebo příležitostné výstavky. V nich je možno vystavovati odborný tisk, modely a hlavně čerstvé houby. Výstavky jsou velmi účinným prostředkem v šíření znalosti hub a pomocí jich udělala naše společnost již veliký kus práce.

Содержание № 5—6.

а) **Систематика и общая микология.** Д-р Иржи Главачек: Грибы и витамины. Константин Балабанов (София): Сельское хозяйство и сбор грибов в Болгарии. Иосиф Урбан: Свечение вешенки маслинной. Ладислав Плахи: Береза и осиновик. Франтишек Градиль: Сростки шляпочных грибов. В. Кедык — Д-р Ф. Смотлаха: Б. П. Васильков — Съедобные и ядовитые грибы. (Рецензия.)

б) **Исследование и изучение грибов, произрастающих в ЧСР.** Ярослав Подобский: Волшебные круги Limacium pudorinum Fr. Фарм. маг. К. Вонэш: Сбор редких грибов в Иглавском крае. (Продложение.) А. Отагаль: Мои рядкови в Остравском крае. Вацлав Новак: Hydnum corraloides Scop.

с) **Грибы и их оспользование.** Д-р Ф. Смотлаха: Выращивание шампиньонов. (Продолжение.) Проф. д-р инж. Эд. Баудиш: Заметка о лечении грибами. Инж. М. Смотлаха: Грибы, которые Смотлаха изучал 56 лет тому назад на базаре в Градце Кралове. Ян Булирж: Груздь перечный.

д) **Грибы вредные и ядовитые.** Игор Фабри (Братислава): Ядовитые грибы. Мед. д-р Владимир Пиша: Опыт с чешуйчаткой Pholiota squarrosa F. D. Властимил Бартош: Nolanea erophila Fr.

е) **Разное.** Ант. Шпачек: Воспоминания собирателя грибов за 50 лет. Д-р Роберт Вавра: Еще о запахе грибов.

Všechny čtenáře prosíme o spolupráci.

Všechny referenty žádáme, aby pokračovali ve své práci. Připravujte přednášky, vycházky, výstavy a výstavky hub. Svoje plány práce oznamte ústředí. Založte nové odbočky, kroužky, pracujte v ROH klubech a Osvět. besedách. Čekáme vaše články, zprávy a fotografie!

Členům společnosti a odběratelům časopisu,

pokud jsou členy Čs. mykologické společnosti, jsme zaslali členskou legitimaci na r. 1957 a připojili jsme složenku k zaplacení členského příspěvku pro r. 1957 a event. dluhů ať už na předplatném nebo příspěvcích. Za každý dar předem děkujeme. Pokladník čeká na vaše peníze. Každý odběratel a čtenář získá v r. 1957 nejméně dva nové odběratele Mykologického sborníku!

Všichni pražští čtenáři našeho časopisu a všichni přátelé hub se vždy zúčastní pravidelných pondělních přednášek na Karlově náměstí č. 17, které se konají od 4. března t. r. vždy v 19 hodin.

Je stanoven pevný program celého jarního cyklu. Přednášejí přední odborníci. Vždy budou určovány donesené houby. Zvýšíte svoje znalosti v houbách. Přiveďte své známé.

Adresa redakce Mykologického sborníku i ústředí Čs. mykologické společnosti — Ústředního spolku československých houbařů zůstává:

Karmelitská 14, Praha 1, Malá Strana. Telefon 673-80.

Ústřední houbařská poradna pracuje na stejné adrese po celý rok.

Vydavatel: Čs. mykologická společnost v Praze III, Karmelinská 14, tel. 673-80. Vedením redakce pověřen Dr J. Hlaváček. Redakce a administrace tamže. — Tisknou Středočeské tiskárny, n. p., závod 01, Praha II, Hálkova 2. — Povoleno MIO 26 582/47/TO ze dne 30. září 1947. — Novin. sazba povolena řed. pošt v Praze. — Dohlédací pošt. úřad: Praha 8. Za články odborné si odpovídá každý sám. Rukopisy se nevracejí. Předplatné 20 Kčs, do ciziny 40 Kčs. Jednotlivá čísla (sešity) 5 Kčs, dvojsešit 10 Kčs. — Odběr listu lze přerušit jen včasnou výpovědí, t. j. před konečným sešitem ročníku (čili do měsíce po vyjití předposledního sešitu 4). Všechna autorská práva vyhrazena. — Číslo 5—7., str. 65—112 vyšlo v lednu 1957. — A-08091

Turistům

DO TLUMOKU

JEN NEJVYDATNĚJŠÍ POTRAVINY:

Sýry!

Sýry svým obsahem tuků jednak vyživují lidský organismus a jednak jej i chrání, protože jsou bohaté na vitaminy A a B. Mají často vyšší kalorickou hodnotu než maso. Proto jsou sýry součástí stravy každého výkonného sportovce.

MPP - HS MLÉKÁREN